500
УЖИНОВ
ДЛЯ ВСЕЙ
СЕМЬИ
Ю.В. Маскаева

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Юлия Маскаева 500 ужинов для всей семьи
- Введение
- Ужин «Новогодний»
- Ужин «Зимняя сказка»
- Ужин «Морозный вечер»
- Ужин «Дружеский»
- Ужин «В семейном кругу»
- Ужин «Рождественский»
- Ужин «После прогулки»
- Ужин «Валентинка»
- Ужин «Романтический»
- Ужин «Красная Армия»
- Ужин «Морской бриз»
- Ужин по-польски
- Ужин «Ленивец»
- Ужин «На скорую руку»
- Ужин «Для мамы»
- Ужин по-немецки
- Ужин «Рыбный день»
- Ужин «8 Марта»
- Ужин «Весенняя капель»
- Ужин «Весенний»
- Ужин «Субботний»
- Ужин по-итальянски
- Ужин «Витаминный»
- Ужин «Изысканный»
- Ужин «Восточный»
- Ужин «Сказки Шахерезады»
- Ужин «Русское застолье»
- Ужин по-индийски
- Ужин «Дачный»
- Ужин «Деревенский»
- Ужин «Первомай»
- Ужин «Домашний очаг»
- Ужин «Снова гости!»
- Ужин «Вкуснятина»
- Ужин «Вегетарианец»
- Ужин по-украински
- Ужин «Летний»
- Ужин «Белые ночи»

- Ужин «Летний вечер»
- Ужин «Вечерняя Рига»
- Ужин «Аэлита»
- Ужин «Сальма»
- Ужин «Фестиваль вкуса»
- Ужин «Южная ночь»
- Ужин «Букет чувств»
- Ужин «Осенний сон»
- Ужин «Эдельвейс»
- Ужин «Каприз»
- Ужин «Бархатный вечер»
- Ужин «Солнечный берег»
- Ужин «Серебряное облако»
- Ужин «Цветущий сад»
- Ужин «Красная шапочка»
- Ужин «Аромат странствий»
- Ужин «Шарм»
- Ужин «Диора»
- Ужин «Тропическая ночь»
- Ужин «Русалка»
- Ужин «Скандинавская сага»
- Ужин «Романтика»
- Ужин «Веселые игры»
- Ужин «Коралловый риф»
- Ужин «Аврора»
- Ужин «На берегу реки»
- Ужин «Камчатка»
- Ужин «Фудзияма»
- Ужин «Княжеский»
- Ужин «Синдбад-мореход»
- Ужин «В морских странствиях»
- Ужин «На берегу океана»
- Ужин «В поисках приключений»
- Ужин «Лето в деревне»
- Ужин «Праздник души»
- Ужин «Родной край»
- Ужин «Морозко»
- Ужин «Осенний день»
- Ужин «Садко»
- Ужин «Чародейка»
- Ужин «Заповедный уголок»
- Ужин «Испанская ночь»
- Ужин «В гостях у сказки»
- Ужин «Дружная семейка»

- Ужин «Веселые ребята»
- Ужин «Царский пир»
- Ужин «Волжские дали»
- Ужин «Золото моря»
- Ужин «Волшебная страна»
- Ужин «Жемчужный берег»
- Ужин «Волшебное лукошко»
- Ужин «Эдельвейс»
- Ужин «Снежная страна»
- Ужин «Пикник»
- Ужин «Русское раздолье»
- Ужин «Звездопад»
- Ужин «Золото скифов»
- Ужин «Остров сокровищ»
- Ужин «Мечта»
- Ужин «Музыка лета»
- Ужин «Мечта гурмана»
- Ужин «Эльдорадо»
- Ужин «Средиземноморье»
- Ужин «Зимний сон»
- Ужин «Прогулки по Риму»
- Ужин «Карнавал»
- Ужин «Лесная сказка»

Юлия Маскаева 500 ужинов для всей семьи

Введение

Каждая хозяйка старается приготовить для своих близких самые вкусные и полезные блюда. Хороший ужин поднимает настроение после трудного рабочего дня, помогает расслабиться и насладиться великолепным вкусом приготовленных заботливыми руками блюд.

В книге приведено огромное количество рецептов горячих блюд, холодных закусок, новых салатов и вкуснейших десертов на любой вкус.

Только здесь вы найдете информацию о том, какой именно ужин подходит для встречи Нового года, Рождества, для дружеской вечеринки, отдыха в загородном доме, романтической встречи.

В книге также содержатся полезные сведения о том, какой салат или холодную закуску лучше подавать к тому или иному горячему блюду, а также какие десерты по какому случаю следует готовить.

Пробуйте, экспериментируйте и приятного аппетита!

Ужин «Новогодний»

Рулет из свинины и индейки с орехами

Ингредиенты Свинина нежирная – 200 г, филе индейки – 100 г, вино белое – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец белый и зеленый молотый.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, посыпают солью и перцем. Филе индейки промывают, мелко нарезают и сбрызгивают белым вином.

На телятину выкладывают кусочки индейки и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и жарят на растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки, после чего доводят до готовности в предварительно разогретой духовке. Готовый рулет охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Помидоры, фаршированные креветками и мясом индейки

Ингредиенты

Помидоры – 8 шт., креветки вареные очищенные – 150 г, мясо индейки отварное – 100 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и ложкой удаляют мякоть с семенами. Салат и зелень моют.

Болгарский перец моют, срезают плодоножку, удаляют семена и нарезают мякоть полосками.

Мясо индейки и креветки мелко нарезают, смешивают с майонезом и измельченной зеленью укропа, солят и перчат. Полученным фаршем наполняют помидоры и укладывают их на плоское блюдо, выстланное листьями салата.

Закуску украшают веточками петрушки и полосками болгарского перца и подают к столу.

Салат из говяжьего языка с овощами

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 3-4 шт., яйца – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и зелень укропа измельчают.

Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают веточками зелени.

Телятина, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 750 г, бульон мясной – 100 мл, шпик – 50 г, язык отварной – 20 г, шампиньоны – 50 г, вино белое – 20 мл, мука пшеничная – 15 г, морковь – 1шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30—35 мин. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной в снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса.

Торт «Новогодняя ночь»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 800 г, сметана – 800 г, пудра сахарная – 500 г, какао-порошок – 50 г, орехи миндальные – 500 г, сахар ванильный – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сода пищевая – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 6 шт., молоко – 100 мл.

Способ приготовления

Для приготовления теста первого вида смешивают 400 г сметаны, 400 г сахара, добавляют погашенную уксусом соду, всыпают муку, замешивают крутое тесто, делят его на 2 равные части, одну из которых перемешивают с 40 г какао.

Каждую из частей делят на 2 части, раскатывают 4 равных по размеру и форме коржа и выпекают их в духовке.

Для приготовления теста второго вида взбивают с помощью миксера белки 5 яиц в крепкую пену и постепенно добавляют 400 г сахарной пудры. Массу взбивают 40 мин.

Готовую смесь с помощью кондитерского мешочка выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диметром 3 см и выпекают в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20 мин.

Для приготовления крема взбивают с помощью миксера 400 г охлажденной сметаны с оставшимся сахаром и добавляют ванильный сахар. Для приготовления глазури кипятят 100 г сахарной пудры, смешанной с молоком, затем охлаждают и с помощью миксера взбивают вместе с 1 яичным белком и 10 г какао-порошка.

Готовые охлажденные коржи смазывают кремом и соединяют, чередуя по цвету и прослаивая воздушно-белковыми лепешками.

Верх и боковые стороны торта покрывают глазурью и украшают измельченными поджаренными миндальными орехами.

Ужин «Зимняя сказка»

Закуска из соленых огурцов

Ингредиенты

Огурцы соленые – 3-4 шт., шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрезают вдоль и пополам, вырезают середину. Грибы промывают и нарезают ломтиками. Лук чистят и мелко нарезают. Грибы и лук пассеруют в сливочном масле, солят, перчат, охлаждают и смешивают с мелко нарезанной зеленью укропа (несколько веточек оставляют для украшения).

Половинки огурцов фаршируют приготовленной смесью, выкладывают на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Заливное из телятины

Ингредиенты

Телятина – 500 г, вода – 3 л, чеснок – 2 дольки, желатин – 1,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от костей, заливают 1,5 л воды и варят 3-4 ч. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают оставшейся водой и варят в течение 5-6 ч. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют фарш, предварительно разведенный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Все перемешивают и варят на слабом огне 5 мин.

Приготовленную смесь разливают по формам и ставят в холодильник на 3-4 ч.

Филе курицы с черносливом

Ингредиенты

Филе курицы – 400 г, чернослив – 100 г, сметана – 100 г, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы моют, нарезают крупными кусками и в каждом из них делают надрез. Чернослив промывают горячей водой и нарезают. В надрезы кладут чернослив, филе солят, перчат, и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Очищенный и вымытый лук нарезают полукольцами, одну

половинку яблока измельчают, вторую нарезают дольками.

К филе добавляют нашинкованное яблоко, лук, сметану и тушат на слабом огне 20 мин. Готовое филе выкладывают на блюдо, покрытое листьями салата и украшают дольками яблока.

Пирожное «Персик»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 400 г, молоко сгущенное – 200 г, орехи грецкие – 200 г, масло сливочное – 150 г, маргарин – 100 г, сок свекольный – 100 г, сок морковный – 100 г, пудра сахарная – 100 г, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Сахар, яйца, размягченный маргарин, сметану и соду тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Из теста формуют шарики, слегка прижимают их, чтобы получились полусферы.

Изделие выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20 мин.

Для приготовления крема с помощью миксера взбивают сгущенное молоко, размягченное сливочное масло и орехи.

В изделиях острым ножом делают небольшие выемки со стороны среза, заполняют их кремом и попарно соединяют.

Пирожные подсушивают, после чего один бок персика обмакивают в морковный сок, а другой – в свекольный и обваливают в сахарной пудре.

Готовые пирожные раскладывают на блюде и подают к чаю или кофе.

Ужин «Морозный вечер»

Закуска из моркови и сыра

Ингредиенты

Морковь – 3-4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке.

Вымытые зеленый лук, укроп и петрушку мелко нарезают. Сыр натирают на крупной терке.

Морковь смешивают с сыром, майонезом, измельченной зеленью и лимонным соком, солят, перчат, хорошо перемешивают. Закуску перекладывают в салатник, украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из капусты с кукурузой

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, палочки крабовые – 200 г, кукуруза консервированная – 250 г, морковь – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления Капусту и морковь шинкуют, добавляют соль, сахар и перетирают руками. Крабовые палочки нарезают маленькими кусочками. Все перемешивают, добавляют кукурузу. Заправляют салат майонезом, выкладывают в глубокую салатницу и украшают зеленью.

Отбивные из куриного мяса

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное куриное филе отбивают, солят, перчат, смазывают взбитыми яйцами и обваливают в сухарях. Отбивные обжаривают в растительном масле с обеих сторон. Готовые отбивные посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Десерт из фруктов со сгущенным молоком

Ингредиенты

Яблоки – 200 г, груши – 200 г, киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, бананы – 3 шт., йогурт ванильный – 100 г, молоко сгущенное – 3 ст. ложки, изюм – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают.

Изюм промывают, на 20 мин замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой.

Сгущенное молоко смешивают с йогуртом, заливают полученной смесью салат и ставят его в холодильник на 1-1,5 ч. По истечении указанного времени салат посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Ужин «Дружеский»

Салат из морской рыбы

Ингредиенты

Рыба морская свежемороженая – 300 г, кукуруза консервированная – 250 г, майонез – 200 г, рис отварной – 150 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промывают, варят до готовности в подсоленной воде, остужают, нарезают кусочками. Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают, оставив несколько веточек для украшения. В глубокой миске смешивают консервированную кукурузу, рис, рыбу, лук и зелень. Добавляют майонез, солят, перчат и хорошо перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Закуска из свеклы с яблоками и рисом

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., яблоки – 3 шт., рис отварной – 2 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления Свеклу моют, отваривают в несоленой воде, остужают и очищают. Верхушки срезают, острым ножом вырезают сердцевину. Яблоки очищают от кожицы, нарезают мелкими кубиками, смешивают с рисом и размягченным сливочным маслом, солят. Полученной смесью фаршируют свеклу, кладут ее в сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Поливают свеклу сливками, ставят в разогретую духовку и запекают в течение 5-10 мин. К столу подают горячей.

Пельмени из сома

Ингредиенты

Филе сома – 350 г, мука – 400 г, лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с луком, солят, перчат и тщательно перемешивают. Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут немного фарша, соединяют края и лепят пельмени.

Готовые пельмени кладут в кипящую воду и варят на среднем огне в течение 10—12 мин. Пельмени посыпают нарезанными зеленью петрушки и зеленым луком и поливают сметаной.

Десерт творожно-фруктовый

Ингредиенты

Творог – 100 г, изюм – 50 г, персики консервированные – 3 шт., яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Персики нарезают кусочками. Яблоки моют и нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой и перекладывают в салатник.

Ужин «В семейном кругу»

Ростбиф с томатным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло топленое – 1 ст. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, солят, перчат и жарят целым куском со всех сторон в растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут в духовку на решетку, подставляют под нее противень и жарят мясо в течение 40 мин.

Очищенный лук нарезают кубиками и пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист, тертый чеснок и тушат все в течение 20 мин на слабом огне. За 5 мин до готовности добавляют тимьян, соль и перец.

Готовым соусом поливают ростбиф и оставляют его в разогретой выключенной духовке на 10—15 мин. Картофель чистят, разрезают каждый клубень на 4 части и отваривают в подсоленной воде. Готовый ростбиф нарезают поперек волокон, поливают соусом и гарнируют картофелем.

Закуска из моркови с грибами и орехами

Ингредиенты

Морковь – 500 г, грибы маринованные – 500 г, майонез – 200 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь моют, чистят, нарезают соломкой, пассеруют в растительном масле (70 г) до золотистого цвета. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют нарезанные грибы, майонез и выкладывают салат в салатницу. Посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками. Продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают рубленой зеленью.

Десерт «Банановый рай»

Ингредиенты

Бананы – 5 шт., вино белое сухое – 150 г, пудра сахарная – 100 г, лимон – 1 шт., персик – 1 шт.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают кружочками, кладут в салатницу и посыпают сахарной пудрой. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином, поливают смесью бананы и ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый десерт украшают дольками персика и подают к столу.

Ужин «Рождественский»

Заливное из языка

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки, репчатого лука.

Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 ч.

Готовое блюдо подают к столу с хреном.

Салат из печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 300 г, виноград темный без косточек – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления Печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук и морковь очищают. Лук режут полукольцами, морковь – соломкой, жарят в сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 мин. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Гусь с квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста квашеная – 1 кг, шпик – 150 г, яблоки – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, клюква – 2 ст. ложки, зелень петрушки, укропа и кинзы – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжимают, добавляют масло и тушат до полуготовности на среднем огне. Шпик измельчают, обжаривают с нашинкованным луком.

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками.

Ингредиенты складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и тщательно перемешивают.

Тушку гуся натирают солью и фаршируют тушеной капустой с яблоками. Разрез зашивают. Птицу кладут на противень спинкой вниз и запекают в разогретой духовке до готовности, каждые 15 мин поливая выделяющимся соком.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью, украшают клюквой и подают к столу.

Карп фаршированный

Ингредиенты

Карп – 1 кг, каша гречневая – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 4 дольки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Чеснок очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей. Рыбу солят, перчат, натирают оставшимся чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и пекут в предварительно разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Торт «Ореховый»

Ингредиенты

Орехи грецкие очищенные – 350 г, сахар – 300 г, молоко – 200 мл, мука пшеничная – 160 г, масло сливочное – 100 г, мука картофельная – 40 г, яйца – 10 шт., ванилин – 1 пакетик, пудра сахарная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешивают с картофельной мукой, 200 г сахара, 7 яичными желтками и замешивают тесто, постепенно добавляя пшеничную муку, ванилин и 7 яичных белков, взбитых в крепкую пену.

Тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема 3 яичных желтка в кастрюле

растирают с оставшимся сахаром, добавляют коньяк и 1 ст. ложку муки, разводят массу молоком, ставят емкость на огонь и варят смесь при постоянном помешивании до загустения. Грецкие орехи измельчают и добавляют в крем. Остывший крем взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 2 пласта, помещают их друг на друга и переслаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом, посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Ужин «После прогулки»

Закуска из красной фасоли, маринованных огурцов и яблок

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, огурцы маринованные – 2 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают кубиками. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками. Лук чистят и шинкуют. Яйцо очищают и нарезают дольками.

Консервированную фасоль смешивают с огурцами, яблоками и луком, солят, перчат, добавляют майонез и горчицу, еще раз перемешивают. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают дольками яйца и веточками зелени и подают к столу.

Салат из белых грибов с маринованными огурцами

Ингредиенты

Грибы белые сухие – 200 г, майонез – 100 г, яйца – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и мелко нарезают. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 ч в холодной воде, затем варят до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Огурцы нарезают маленькими кубиками. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Добавляют натертый хрен и заправляют майонезом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Вареники с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, мука пшеничная – 400 г, масло растительное – 60 мл, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают маленькими кусочками и обжаривают в растительном масле. Морковь и чеснок очищают,

натирают на мелкой терке, добавляют к печени, солят и перчат. Жарят все вместе еще 5 мин.

Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут приготовленную начинку, соединяют края и лепят вареники. Готовые вареники кладут в кипящую подсоленную воду, добавляют лавровый лист и варят в течение 7-10 мин.

Готовые вареники поливают растопленным сливочным маслом и украшают зеленью.

Десерт из творога с ягодами

Ингредиенты

Клубника, малина замороженные – 300 г, виноград белый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части. Клубнику и малину размораживают. Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, малину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин. Охлажденный десерт раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами винограда и подают к столу.

Ужин «Валентинка»

Закуска из копченой свинины с зеленым горошком

Ингредиенты

Свинина отварная – 400 г, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо нарезают кубиками, добавляют очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень базилика, майонез, соль и перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Салат «Ромео»

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста красно-кочанная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Краснокочанную капусту шинкуют, добавляют сахар и соль, растирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой. Затем добавляют орехи, измельченную дольку чеснока и заправляют салат майонезом, смешанным с лимонным соком и сахаром. Посыпают салат измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Цыпленок с яблоками в луковом соусе

Ингредиенты

Тушка цыпленка, масло сливочное – 50 г, бульон куриный – 100 мл, яблоки сладкие – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., соус томатный острый – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (25 г). Добавляют просеянную муку, томатный соус, бульон, соль, перец и тушат 5 минут.

Тушку цыпленка разрезают на две части вдоль хребта, смазывают оставшимся сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, вырезают сердцевину, разрезают на 4-6 частей и выкладывают на цыпленка.

Цыпленка жарят в духовом шкафу до образования золотистой корочки, затем вливают на противень луковый соус и тушат еще 20 мин. Готового цыпленка украшают веточками петрушки и

подают к столу.

Брокколи, запеченная с сыром

Ингредиенты

Брокколи (свежая или замороженная) – 500 г, сыр – 100 г, молоко – 200 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют, разделяют на соцветия, бланшируют в масле 2-3 мин (замороженную брокколи бланшируют, не размораживая, 5 мин) и выкладывают в форму для запекания. Сыр натирают на мелкой терке, добавляют к нему взбитые яйца, молоко, соль и перец и заливают этой смесью овощи.

Форму для запекания помещают в духовку, разогретую до 180—200 °С на 15—20 мин. Готовую брокколи подают к столу в форме.

Трубочки со сливочным кремом

Ингредиенты

Мука – 500 г, сливки – 400 г, масло сливочное – 300 г, вода – 200 мл, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., коньяк – 2 ст. ложки, ликер апельсиновый – 1 ст. ложка, разрыхлитель для теста, сахар ванильный, соль, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с разрыхлителем, добавляют 2 яйца, соль, коньяк, холодную воду, замешивают тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, кладут на него плоский кусочек сливочного масла, сворачивают и снова раскатывают. Процесс повторяют 5-6 раз.

В последний раз тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм, нарезают полосками шириной 1,5 см и оборачивают ими конусообразные металлические трубочки так, чтобы четверть ширины полоски накладывалась на предыдущий виток.

Поверхность трубочек из теста смазывают яйцом. Подготовленные таким образом изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой духовке на среднем огне 20—25 мин. Из готовых трубочек вынимают форму-основу. Сливки взбивают с сахаром, ликером и ванильным сахаром в крепкую пену, полученным кремом наполняют трубочки и подают к чаю или кофе.

Ужин «Романтический»

Закуска из фаршированных помидоров

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр плавленый – 150 г, майонез – 100 г, кетчуп острый – 50 г, чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, кетчуп, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают маслинами и подают к столу.

Салат из креветок с шампиньонами и авокадо

Ингредиенты

Креветки свежезамороженные без панциря – 250 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, салат листовой – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные в подсоленной воде креветки смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Печень телячья с апельсинами

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, лук репчатый – 2 шт., апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., сливки – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло топленое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают ломтиками, обваливают в муке, смешанной с солью и перцем, обжаривают 5-6 мин на среднем огне в кипящем топленом масле.

В разогретом сливочном масле обжаривают очищенный и

нашинкованный репчатый лук, добавляют очищенные от кожицы и семян и нарезанные апельсины и яблоки.

Ингредиенты тушат 5 мин, после чего вливают сливки.

Обжаренную печень выкладывают в блюдо, сверху кладут массу из фруктов и при подаче к столу посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Десерт из кураги с мороженым и орехами

Ингредиенты

Курага – 200 г, ядра миндальных орехов – 100 г, изюм – 100 г, мороженое – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Курагу промывают, заливают кипятком и оставляют на 20 мин, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Миндальные орехи измельчают, смешивают с изюмом. В массу добавляют сметану и мороженое. Готовый десерт выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Ужин «Красная Армия»

Заливные фрикадельки

Ингредиенты

Телятина – 250 г, свинина – 250 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1 час. Затем добавляют очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, соль и варят до готовности мяса.

Лук очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле.

Вареное мясо вместе с пассерованным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с разведенным в холодной воде желатином и доводят до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные фрикадельки. Заливают продукты оставшимся бульоном и ставят в холодильник на 3 ч.

Салат из курицы с краснокочанной капустой

Ингредиенты

Филе курицы жареное – 300 г, капуста краснокочанная – 200 г, яблоко – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, шинкуют, солят и смешивают с нарезанным полосками мясом курицы. Выкладывают горкой на блюдо, украшают нарезанным дольками яблоком и кукурузой. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, сахаром, солью и перцем, поливают полученным соусом и дают настояться 30 мин. Затем салат посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Бифштексы с жареным картофелем

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон

мясной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0, 5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100—150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на раскаленном растительном масле (2 ст. ложки) 10—15 мин. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с горячим мясным бульоном.

Картофель очищают, нарезают соломкой и обжаривают в оставшемся растительном масле. Бифштексы украшают кружочками помидоров и огурцов, гарнируют жареным картофелем, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу с тертым хреном.

Запеканка сырная

Ингредиенты

Сыр «Гауда» – 500 г, сыр пармезан – 300 г, брынза – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский красный – 2 шт., перец болгарский зеленый – 2 шт., яйцо – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезают полукольцами, помидоры – полукружьями, петрушку и зеленый лук шинкуют. 300 г сыра «Гауда» натирают на крупной терке, выкладывают в миску, смешивают с яйцом и 200 г пармезана и брынзой, натертыми на мелкой терке. Измельченную зелень смешивают с сыром, солят и перчат.

Оставшиеся сыр «Гауда» и пармезан нарезают тонкими ломтиками и выкладывают их в форму для запекания, смазанную изнутри растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Сверху кладут помидоры и болгарский перец, затем приготовленную смесь из тертого сыра, брынзы, зелени и яйца, и посыпают оставшимся пармезаном.

Блюдо запекают в разогретой до 180 °С духовке 10 мин, затем подают к столу.

Ужин «Морской бриз»

Закуска из сельди в сметане

Ингредиенты

Филе сельди – 300 г, сметана – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают полосками и кладут на дно салатницы. Сверху кладут мелко нарезанные лук, яблоко и маринованный огурец. Сметану смешивают с сахаром, солью и перцем, заливают приготовленной смесью закуску и ставят на 1 ч в холодильник. Перед подачей к столу украшают веточками петрушки и укропа.

Салат из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары консервированные – 300 г, помидоры – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, петрушка – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат моют, обсушивают, рвут руками и кладут в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры, мелко нарубленный лук и кусочки кальмаров. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают салат полученным соусом. Ставят в прохладное место на 30—40 мин. Перед подачей к столу салат украшают веточками петрушки.

Семга отварная в сливочном соусе

Ингредиенты

Семга – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену. Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 мин.

За 5 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон

процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют 1 стакан рыбного бульона и лимонный сок, хорошо размешивают и доводят до кипения.

Отварную рыбу раскладывают по тарелкам, поливают приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Десерт «Цитрусовый»

Ингредиенты

Мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт ванильный – 200 г, стружка кокосовая – 1 ст. ложка, ликер апельсиновый – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоко и грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Все компоненты соединяют, сбрызгивают ликером, заливают йогуртом и перемешивают. Ставят на 30 мин в холодильник. Готовый десерт выкладывают в креманки, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Ужин по-польски

Закуска из ветчины с хреном

Ингредиент Ветчина – 200 г, колбаса полукопченая – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, хрен – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Ветчину и колбасу нарезают тонкими ломтиками, укладывают попеременно на блюдо. Сметану смешивают с хреном, укропом, солью и перцем. Полученный соус подают отдельно.

Салат мясной

Ингредиенты

Телятина отварная – 300 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, картофель вареный – 2 шт., яйца – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо нарезают мелкими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Картофель и очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурец и грибы нарезают соломкой. Продукты соединяют, солят, перчат, заправляют майонезом, смешанным с горчицей, и выкладывают готовый салат в глубокую емкость.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и кружками яиц.

Свинина по-варшавски с отварным картофелем

Ингредиенты

Свинина – 300 г, картофель – 400 г, яйцо – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, молоко – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Яйцо взбивают с молоком.

Куски мяса обваливают в муке, затем обмакивают в яично-молочную смесь и панируют в сухарях.

Жарят на сковороде в растительном масле с обеих сторон.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют отварным картофелем, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Маковый мусс

Ингредиенты

Мак – 50 г, сливки – 200 г, пудра сахарная – 50 г, желатин – 8 г, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Желатин заливают небольшим количеством воды и оставляют на 30 мин. Мак обдают кипятком и дважды пропускают через мясорубку. Сливки взбивают с сахарной пудрой, ванилином, маком и желатином в крепкую пену. Мусс раскладывают по креманкам и подают к столу.

Ужин «Ленивец»

Бутерброды с огурцами и зеленью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, масло сливочное – 50 г, огурцы соленые – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в тостере. Огурцы нарезают кружочками. Зелень петрушки моют и мелко нарезают. Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом, сверху укладывают кружочки огурцов так, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из консервированной рыбы и сыра

Ингредиенты

Рыба консервированная – 1 банка, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу разминают вилкой. Яйца очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами. Все ингредиенты соединяют, солят и заправляют майонезом.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Курица на банке

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 350 мл, чеснок – 3 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную курицу натирают измельченным чесноком, солью и перцем. В небольшую банку наливают воду, кладут курицу на банку так, чтобы горлышко оказалось внутри птицы, и ставят на противень в предварительно разогретую духовку.

Мороженое с фруктами

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, яблоко – 1 шт., мандарин – 1 шт., сироп апельсиновый – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, вырезают середину и нарезают дольками. Мандарин очищают от кожицы и разделяют на дольки. Мороженое раскладывают по креманкам, поливают сиропом, украшают дольками фруктов и подают к столу.

Ужин «На скорую руку»

Бутерброды с мясом курицы и маринованными огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, мясо курицы жареное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., масло сливочное – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в тостере. Мясо курицы нарезают ломтиками, огурцы – кружочками.

Ломтики хлеба смазывают маслом, сверху кладут ломтики курицы, а на них – кружочки огурцов.

Бутерброды украшают веточками укропа и подают к столу.

Салат из моркови с квашеной капустой

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., капуста квашенная – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко моют и натирают на терке, затем все перемешивают, добавляют капусту, масло и сахар по вкусу.

Бифштексы с луком

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на топленом масле (2 ст. ложки) до образования золотистой корочки.

Лук очищают, нарезают кольцами, обваливают в муке и обжаривают в оставшемся топленом масле.

На готовые бифштексы выкладывают жареный лук, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Десерт из ананасов

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 350 г, изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, йогурт – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Ананасы нарезают кубиками. Изюм замачивают в горячей воде на 20 мин, откидывают на дуршлаг, подсушивают и

смешивают с ананасами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным с йогуртом. Готовый десерт ставят в холодное место на 30 мин, а затем подают к столу.

Ужин «Для мамы»

Закуска из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и очищенным и нарезанным кольцами луком и подают к столу.

Салат из курицы с сыром и апельсином

Ингредиенты

Филе куриное жареное – 200 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают соломкой. Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром, измельченным зеленым луком и подают к столу.

Лангет с овощами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 700 г, смесь овощная замороженная – 1 пакет, бульон мясной – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусками толщиной 1,5-2 см и отбивают. Посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на разогретом топленом сале до образования коричневой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным бульоном, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с гарниром из овощной смеси, обжаренной в растительном масле.

Пирожное «Кокосовое»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 200 г, масло сливочное (маргарин) – 150 г, яйца – 3 шт., стружка кокосовая – 2 ст. ложки, ванилин – 0,25 ч. ложки, корица – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку и сахар смешивают, добавляют кусочки сливочного масла (маргарина), взбитые яйца, ванилин и корицу.

Тесто тщательно вымешивают и скатывают в плотный шар, накрывают его полотняной салфеткой и помещают в холодильник на 30 минут.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и фигурными выемками или острым кондитерским ножом вырезают пирожные.

Полученные фигурки посыпают кокосовой стружкой, раскладывают на противне и выпекают 10—15 мин в предварительно разогретой до 240 °С духовке.

Готовые пирожные раскладывают на накрытом салфеткой блюде и подают к чаю.

Ужин по-немецки

Зельц по-домашнему

Ингредиенты

Голова свиная, ножки свиные – 4 шт., свинина – 1 кг, вода – 7 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову, ножки, мясо промывают, вместе с очищенными кореньями кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. За 30 мин до окончания варки добавляют соль и лавровый лист.

Затем мясо вынимают, отделяют от костей, мелко нарезают, кладут в отдельную кастрюлю, добавляют мелко нарубленный лук, перец, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 ч.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, заворачивают, кладут под гнет и ставят в холодильник на несколько часов.

Готовый зельц нарезают порционными кусками, украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат «Франкфурт»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 200 г, колбаса копченая – 100 г, ветчина – 100 г, лук репчатый – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук чистят, нарезают полукольцами и обдают кипятком, чтобы вышла горечь. Колбасу и ветчину нарезают небольшими кусочками, смешивают с луком.

Для приготовления заправки смешивают растительное масло, лимонный сок, горчицу, соль и перец. Заливают приготовленной смесью салат и ставят на 30 мин в холодильник.

Айсбан с квашеной капустой

Ингредиенты

Рулька свиная – 1 шт., вода – 2 л, капуста квашеная – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., лист лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную свиную рульку разрубают поперек на несколько частей, кладут в кастрюлю вместе с очищенными кореньями и луком, заливают водой, добавляют лавровый лист, соль и перец. Варят на небольшом огне до готовности, накрыв кастрюлю крышкой. Готовую рульку выкладывают на блюдо, гарнируют квашеной капустой и подают к столу.

Крокеты из картофеля

Ингредиенты

Пюре картофельное – 500 г, мука пшеничная – 1 ст. ложка, крахмал картофельный – 1 ч. ложка, яйцо – 1 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, зелень сельдерея – 3 веточки, орех мускатный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофельное пюре смешивают с мукой, крахмалом, яйцом и мускатным орехом. Из приготовленной массы формуют небольшие шарики и опускают их в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Крокеты варят 15 мин. Затем вынимают шумовкой, поливают топленым маслом, украшают листиками сельдерея и подают к столу.

Яблоки в тесте

Ингредиенты

Яблоки – 3-4 шт., белки яичные – 2 шт., пиво светлое – 0,5 л, мука – 300 г, масло растительное – 200 мл, сахар – 150 г, пудра сахарная – 100 г, корица – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, вырезают сердцевину, снимают кожицу и нарезают кольцами толщиной 1,5-2 см. Муку смешивают с пивом, солью, маслом (1 ст. ложка) и сахаром (1 ч. ложка). Белки взбивают с оставшимся сахаром в крепкую пену и небольшими порциями вводят в тесто.

Подготовленные яблоки обмакивают в тесто и жарят в разогретом масле до золотистого цвета. Выкладывают их на салфетку, чтобы излишки масла впитались, затем перекладывают на блюдо, посыпают сахарной пудрой и корицей и подают к столу.

Ужин «Рыбный день»

Канапе с сельдью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, филе соленой сельди – 100 г, масло сливочное – 50 г, яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают на решетке. Яйцо очищают и рубят. Филе сельди нарезают ломтиками. Зелень петрушки моют и измельчают. Ломтики хлеба смазывают маслом, кладут на них сельдь и рубленое яйцо, посыпают зеленью петрушки. Готовые канапе протыкают шпажками и кладут на тарелку.

Салат из печени трески с зеленым горошком

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 100 г, горошек зеленый замороженный – 150 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок одного яйца оставляют для украшения). Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке.

Горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, солят.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, заправляют майонезом, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанным зеленым луком.

Филе лосося с лимоном

Ингредиенты

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., маслины без косточек – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося промывают, нарезают порционными кусками и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2-3 ч. Маринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки. К столу рыбу подают, украсив маслинами, веточками

петрушки и нарезанным кружочками лимоном.

Пицца с рыбой и яйцами

Ингредиенты

Тесто дрожжевое готовое – 300 г, шампиньоны свежие или маринованные – 150 г, рыба копченая – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, паприка молотая – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают (маринованные откидывают на дуршлаг, чтобы стекла жидкость), нарезают ломтиками. Копченую рыбу и петрушку измельчают. Яйца взбивают с молоком, добавляют паприку, соль и перец. Тесто тонко раскатывают, кладут на противень. На тесто выкладывают грибы и рыбу, заливают яичной смесью и ставят в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Ужин «8 Марта»

Волованы с индейкой

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, филе индейки отварное – 200 г, перец сладкий – 50 г, лук репчатый – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 мин при температуре 270 °С. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, салат шинкуют, заправляют майонезом, солят, перчат. Филе индейки нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы охлаждают, украшают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из курицы со сливками

Ингредиенты

Мясо куриное белое отварное – 200 г, креветки отварные очищенные – 100 г, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от бел-68

ков. Яичные желтки, сливки и нарезанное маленькими кусочками куриное мясо смешивают, солят и перчат. Приготовленной смесью наполняют половинки белков. Сверху украшают креветками.

К столу подают на блюде, выстеленном листьями зеленого салата.

Свинина с кисло-сладким соусом

Ингредиенты

Свинина – 300 г, коньяк – 75 мл, перец болгарский – 10 шт., зелень петрушки и базилика – 1 пучок, уксус винный – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, масло растительное – 6 ст. ложек, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают тонкими полосками. Крахмал разводят водой, добавляют часть мелко нарезанной зелени и маринуют в полученной смеси кусочки мяса в течение 1 ч. Перец очищают от семян и нарезают широкими полосками. Из коньяка, уксуса, соли, сахара и оставшейся зелени готовят соус.

В глубокой сковороде в разогретом растительном масле

обжаривают маринованное мясо. Как только оно станет коричневым, емкость снимают с огня. В отдельной сковороде обжаривают в масле нарезанный перец, добавляют мясо, соус и готовят еще 5-10 мин.

Пирожное «Весеннее»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 4 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 0,25 ч. ложки, сахарная пудра – 4 ч. ложки, фрукты засахаренные для украшения.

Способ приготовления

Муку, сахар, размягченное сливочное масло или маргарин смешивают, добавляют взбитые яйца и ванилин, замешивают тесто, пропускают его через мясорубку и, отрезая небольшими порциями (примерно по 10 см), формуют в виде цветов. Пирожные выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 230 °С духовке 20 мин. Готовые пирожные украшают засахаренными фруктами, посыпают сахарной пудрой и подают к чаю.

Ужин «Весенняя капель»

Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом индейки

Ингредиенты

Шампиньоны крупные – 500 г, мясо индейки отварное – 200 г, яйца вареные – 3 шт., майонез – 4 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают и отваривают целиком в подсоленной воде, затем слегка остужают и отделяют шляпки от ножек.

Яйца очищают и мелко нарезают. Зеленый лук, петрушку и укроп моют и измельчают (несколько веточек оставляют для украшения).

Ножки грибов пропускают через мясорубку вместе с мясом индейки, смешивают с яйцами, зеленью и майонезом, солят и перчат. Приготовленной смесью наполняют шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выкладывают на блюдо, украшают веточками зелени и подают к столу.

Запеканка из риса с курицей и ветчиной

Ингредиенты

Рис – 300 г, филе куриное – 200 г, ветчина – 100 г, вешенки – 100 г, сыр – 100 г, помидоры – 3 шт., лук – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль и перец.

Способ приготовления

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде. Грибы и куриное филе промывают, нарезают соломкой и жарят на сковороде в растительном масле 5 мин. Добавляют мелко нарезанные помидоры и лук, порезанную кубиками ветчину, солят, перчат и доводят до готовности на маленьком огне.

Огнеупорную форму смазывают сливочным маслом и посыпают панировочными сухарями. Выкладывают в нее половину риса, на нее начинку, а сверху – оставшийся рис. Посыпают тертым сыром и ставят в предварительно разогретую духовку на 5-7 мин.

Фасоль с мясом в горшочке

Ингредиенты

Свинина нежирная – 500 г, фасоль спаржевая свежая или мороженная – 500 г, сыр – 200 г, бульон грибной – 150 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., мука – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками. Лук чистят и измельчают. Мясо, помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле 15—20 мин, затем добавляют фасоль, нарезанную кусочками длиной 4-5 см, бульон, соль и перец. Тушат все еще 15 мин. После этого перекладывают мясо с фасолью в горшочки и заливают смесью из яйца, сметаны и муки. Посыпают сверху сыром и ставят в предварительно разогретую духовку на 5-10 мин. К столу мясо подают в горшочках.

Пудинг с засахаренными фруктами

Ингредиенты

Коржи бисквитные готовые – 500 г, молоко – 400 мл, фрукты засахаренные (киви, ананас, яблоки, клубника) – 250 г, сахар – 200 г, ликер апельсиновый – 100 мл, чай крепкий – 100 мл, яйца – 3 шт., мука – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Бисквитные коржи нарезают кусочками прямоугольной формы и сбрызгивают смесью ликера и чая. Фрукты нарезают кубиками. Для приготовления крема желтки отделяют от белков, взбивают с сахаром (100 г), добавляют молоко и муку и взбивают до получения однородной массы. На медленном огне, постоянно помешивая, доводят смесь до кипения, снимают с огня и остужают, размешивая, чтобы не было комочков.

В форму выкладывают слой бисквита, на него – слой фруктов и часть крема. В указанной последовательности выкладывают все компоненты, причем верхним слоем должны быть кусочки бисквита.

Белки взбивают с оставшимся сахаром, смазывают ими поверхность пудинга и ставят его в разогретую до 120 °С духовку на 10 мин.

Ужин «Весенний»

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты

Яйца вареные – 8 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г консервированного зеленого горошка, майонез – 100 г, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Зелень укропа и зеленый лук моют и измельчают (несколько веточек оставляют для украшения). Яйца очищают, срезают у каждого острый конец, желток вынимают чайной ложкой.

Желтки смешивают с майонезом, рубленым укропом и зеленым луком. Солят, перчат, добавляют зеленый горошек и еще раз перемешивают. Приготовленной смесью наполняют яйца, выкладывают их на блюдо, украшают веточками укропа и перьями лука и подают к столу.

Салат из яиц и зеленого лука

Ингредиенты

Яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, лук зеленый – 1 пучок, щавель – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу. Добавляют нарезанные щавель, зеленый лук и петрушку и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом и солью.

Утка в вине

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое сухое – 180 мл, лук репчатый – 2 шт., зелень базилика – 3 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, зира – 0,3 г, масло сливочное – 8 ст. ложек, соль.

Способ приготовления

Тушку утки разрезают на порционные куски, промывают и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают вином и ставят в холодильник на 4 ч. Маринованное утиное мясо кладут в казан и жарят в сливочном масле до полуготовности. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень базилика, зиру, соль и тушат до готовности. Перед подачей к столу готовую утку перекладывают на плоское блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Десерт из винограда, яблок и груш

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., груши – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 50 г.

Способ приготовления

Мытые груши, яблоки, виноград нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной. Готовый десерт перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Ужин «Субботний»

Яйца, фаршированные филе курицы

Ингредиенты

Яйца вареные – 10 шт., филе куриное отварное – 150 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают и измельчают. Яйца очищают, разрезают пополам, вынимают желтки.

Филе пропускают через мясорубку, смешивают с репчатым луком, желтками, сметаной, горчицей, солят и перчат. Приготовленным фаршем наполняют половинки яиц, выкладывают на блюдо, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из куриного мяса с зеленым горошком

Ингредиенты

Мясо курицы жареное – 200 г, ветчина – 150 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сметана – 50 г, майонез – 50 г, яйца – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и ветчину нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают ломтиками (1 яйцо оставляют для украшения). Все продукты соединяют, добавляют горошек и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают. Готовый салат перекладывают в блюдо и перед подачей к столу украшают веточками зелени и дольками одного яйца.

Шницели из курицы с грибами

Ингредиенты

Филе куриное – 400 г, шампиньоны – 500 г, рис – 200 г, огурец маринованный – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают, нарезают ломтиками и тушат в сливочном масле до готовности.

В конце готовки добавляют соль.

Филе промывают, нарезают порционными кусками, натирают каждый смесью базилика, соли и перца, жарят на сковороде в растительном масле с обеих сторон.

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде.

Готовые шницели раскладывают по тарелкам, кладут на каждый половину тушеных шампиньонов, гарнируют рисом, украшают нарезанным кружочками огурцом помидором и подают к столу.

Десерт из консервированных персиков

Ингредиенты

Персики консервированные – 300 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, сливки жирные – 50 г, шоколад молочный тертый – 1 ст. ложка, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Персики нарезают мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают с персиками и заливают взбитыми с сахаром и ванилином сливками.

Готовый десерт перекладывают в салатник и ставят на 1 ч в холодильник. Перед подачей к столу десерт посыпают тертым шоколадом.

Ужин по-итальянски

Сельдерей в сливочном соусе

Ингредиенты

Стебли сельдерея – 300 г, лимон – 1 шт., сливки – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, перец зеленый – 5 горошин, зелень сельдерея – 1 веточка, соль.

Способ приготовления

Сельдерей моют, нарезают кусочками длиной 7-8 см и бланшируют в подсоленной воде 7-10 мин. Чеснок измельчают и пассеруют вместе с мукой в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют сливки, толченый зеленый перец и готовят при постоянном помешивании до загустения. Из половины лимона выжимают сок, оставшуюся половину нарезают кружочками.

Готовый сельдерей выкладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком, поливают сливочным соусом, украшают кружочками лимона и листиками зелени и подают к столу.

Спагетти с морепродуктами и помидорами

Ингредиенты

Спагетти – 200 г, креветки мороженные очищенные – 200 г, мясо мидий мороженное – 100 г, помидоры – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 2 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Спагетти отваривают в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Чеснок очищают и мелко нарезают, пассеруют на сковороде в растительном масле 1-2 мин, затем выкладывают в сковороду креветки, мидии, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры и готовят еще 5-7 мин.

В конце готовки добавляют соль, красный и черный перец.

Спагетти раскладывают по тарелкам, сверху выкладывают креветки с помидорами, украшают листиками базилика и подают к столу.

Пицца с ветчиной и салями

Ингредиенты

Тесто готовое – 300 г, сыр – 200 г, ветчина – 150 г, салями – 100 г, помидоры – 2 шт., кетчуп – 2 ст. ложки, орегано – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры моют и нарезают кружочками, сыр натирают на терке, ветчину нарезают соломкой, салями – тонкими

кружочками. Тесто тонко раскатывают, смазывают кетчупом, выкладывают ветчину, салями и помидоры, посыпают сыром и орегано и ставят в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Фрукты в глазури

Ингредиенты

Клубника – 200 г, бананы – 2 шт., апельсин – 1 шт., киви – 2 шт., шоколад черный – 100 г, шоколад белый – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Клубнику и фрукты моют. Киви, бананы, апельсин очищают от кожицы. Киви и банан нарезают ломтиками, апельсин разделяют дольками. Черный и белый шоколад по отдельности растапливают на водяной бане. Клубнику и ломтики киви обмакивают в белый шоколад, ломтики банана и дольки апельсина – в черный. Затем выкладывают фрукты на решетку или пергаментную бумагу. Когда глазурь застынет, перекладывают фрукты на блюдо, посыпают сахарной пудрой, украшают листиками мяты и подают к столу.

Ужин «Витаминный»

Закуска из белокочанной капусты и клюквы

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, клюква – 100 г, морковь – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0, 5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, солят, слегка перетирают руками. Морковь моют, очищают и натирают на мелкой терке. Зеленый лук и петрушку моют и измельчают. Все продукты смешивают, добавляют предварительно вымытую клюкву, перемешивают.

Добавляют сахар, лимонный сок и растительное масло, еще раз перемешивают и дают постоять 30 мин.

Салат из огурцов и листьев одуванчика

Ингредиенты

Огурцы – 3 шт., листья одуванчика молодые – 100 г, салат зеленый – 100 г, щавель – 100 г, сметана – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья одуванчика нарезают и выдерживают 15 мин в холодной воде. Салат, щавель и зелень укропа моют и мелко нарезают. Добавляют измельченные листья одуванчика, нарезанные кубиками огурцы, сметану и соль. Все перемешивают, перекладывают в салатник и подают к столу.

Свинина в горшочке

Ингредиенты

Свинина – 200 г, бульон мясной – 100 мл, яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, мука – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают ломтиками, отбивают, солят, обжаривают в топленом сале, посыпают измельченным луком и продолжают жарить еще 5 мин при постоянном помешивании. Мясо с луком посыпают обжаренной мукой.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, заливают бульоном и варят в течение 5 мин на сильном огне.

Готовую массу кладут в горшочек, добавляют жареное мясо. Все тщательно перемешивают и тушат до готовности.

Блюдо украшают нашинкованной зеленью петрушки и подают к столу.

Десерт из чернослива и груш

Ингредиенты

Чернослив без косточек – 100 г, сметана – 50 г, груши – 2 шт., пудра сахарная и корица по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив заливают кипятком и оставляют на 15—20 мин, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Груши моют, нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и посыпают корицей.

Ужин «Изысканный»

Закуска из жареных кабачков с курицей

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, мясо куриное отварное – 200 г, шампиньоны маринованные – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, сухари панировочные – 4 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают кружочками, солят, перчат, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле.

Помидор моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом курицы.

В полученный фарш добавляют майонез, измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и перемешивают.

Обжаренные кабачки выкладывают на блюдо, на середину каждого кружочка кладут небольшую порцию фарша, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Салат из брокколи с брынзой

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, брынза – 50 г, сливки – 100 мл, орехи грецкие рубленые – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют и бланшируют в подсоленном кипятке в течение 5 мин, затем откидывают на дуршлаг и остужают. Брынзу разминают вилкой, смешивают со сливками, солью и перцем. Полученным соусом заливают брокколи, перемешивают, посыпают салат грецкими орехами, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Отбивная из телятины

Ингредиенты

Вырезка телячья – 500 г, сухари панировочные – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, молоко – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., паприка молотая – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, слегка отбивают, обсушивают салфеткой. Посыпают паприкой, солью и перцем. Яйцо взбивают с молоком, куски мяса

обмакивают в получившуюся смесь, затем обваливают в сухарях и тертом сыре. Подготовленное таким образом мясо жарят на сковороде в оливковом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые отбивные посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Пюре банановое

Ингредиенты

Бананы – 4 шт., пудра сахарная – 4 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, шоколад тертый – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Бананы моют, очищают и растирают вилкой.

Добавляют сливки, сахарную пудру, лимонный сок и взбивают все миксером. Раскладывают пюре по креманкам, посыпают тертым шоколадом и подают к столу.

Ужин «Восточный»

Закуска из фасоли с яблоками

Ингредиенты

Фасоль отварная – 200 г, морковь вареная – 2 шт., яблоко – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кубиками. Яблоко моют, вырезают сердцевину, шинкуют. Салат моют и нарезают полосками. Фасоль смешивают с морковью, яблоками и салатом, солят, перчат и заливают заправкой, приготовленной из масла, лимонного сока и горчицы. Дают закуске настояться в течение 30 мин., после чего подают к столу.

Салат из зеленого лука

Ингредиенты

Лук зеленый – 200 г, зерна граната – 150 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук моют, измельчают, сбрызгивают лимонным соком. Добавляют зерна граната, солят, перчат и перемешивают.

Плов с курицей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, рис – 250 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, изюм – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают вдоль волокон тонкими ломтиками. Лук и морковь очищают и нарезают кубиками. Изюм заливают теплой кипяченой водой и оставляют на 15—20 мин.

Мясо кладут в казан, наливают растительное масло и жарят 5 минут на среднем огне, затем добавляют лук и морковь и жарят еще в течение 5-7 мин. После этого насыпают в казан рис, доливают воду, добавляют изюм и варят на слабом огне 10 мин. Затем в плов кладут зеленый горошек, соль и варят до готовности.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Пешме

Ингредиенты

Тесто дрожжевое готовое – 400 г, масло растительное – 100 г, пудра сахарная – 100 г.

Способ приготовления

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают полосками шириной 3 см. Затем полосы разрезают наискось так, чтобы получились аккуратные ромбы. Изделия жарят на сковороде в раскаленном растительном масле, затем вынимают шумовкой на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. После этого пешме выкладывают на блюдо, посыпают сахарной пудрой и подают к столу с зеленым чаем.

Ужин «Сказки Шахерезады»

Паштет из фасоли

Ингредиенты

Фасоль – 300 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промывают, заливают холодной водой и замачивают на 3-4 часа. Затем отваривают фасоль в подсоленной воде, пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль. Сахар, перец и уксус, перемешивают. Формуют приготовленную массу в виде колбаски и подают к столу.

Арабский салат из овощей и фруктов

Ингредиенты

Картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., яблоки – 2 шт., огурцы – 2 шт., апельсин – 1 шт., йогурт сливочный – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, нарезают кубиками. Огурцы нарезают полукружиями. Яблоки очищают, удаляют сердцевину и нарезают дольками. Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки и разрезают каждую пополам (3 дольки оставляют для украшения).

Смешивают все ингредиенты, солят, перчат, добавляют лимонный сок и йогурт, еще раз перемешивают. Перекладывают салат в салатницу, украшают дольками апельсина и подают к столу.

Баранина на косточке

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину рубят порционными кусками вместе с ребрышками. Пряную зелень измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем. Куски баранины смазывают полученной массой с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2-3 ч в прохладном месте.

Затем куски баранины жарят в электрогриле или на сковороде в растительном масле.

Десерт «Грушевый»

Ингредиенты

Груши – 3 шт., сахар – 100 г, вода – 2 ст. ложки, вино красное – 2 ст. ложки, корица молотая – 0, 25 ч. ложки.

Способ приготовления

Груши моют, снимают кожицу, разрезают каждую на 4 части и вырезают сердцевину. В отдельной емкости смешивают сахар и воду, доводят до кипения и кладут в сироп подготовленные груши. Варят 15 мин на маленьком огне, затем добавляют вино и корицу и готовят еще 10—15 мин. Дают грушам остыть, вынимают из сиропа и раскладывают по креманкам. Сироп снова доводят до кипения и уваривают до половины первоначального объема. Горячим сиропом поливают груши и подают десерт к столу с кофе.

Ужин «Русское застолье»

Холодец из говяжьих ножек

Ингредиенты

Ножки говяжьи – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3-4 ч, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенные морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят кастрюлю на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят бульон на слабом огне 6-7 ч.

После окончания варки жир с бульона снимают и вынимают лавровый лист. Отделенное от костей мясо мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и толченым чесноком, солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 ч в холодильник. Готовый холодец подают к столу с тертым хреном.

Салат из репы и редьки со сметаной

Ингредиенты

Редька – 1 шт., репа – 1 шт., сметана – 100 г, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу и редьку моют, очищают и тонко нарезают. Добавляют измельченный салат, солят, перчат, заливают сметаной и перемешивают. Готовый салат посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Биточки из говядины с белыми грибами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, грибы белые вареные – 300 г, бульон грибной – 100 мл, лук репчатый – 3 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа сушеная – по 1 ч. ложке, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину очищают от пленок, удаляют сухожилия, тщательно промывают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Полученную мясную массу соединяют с частью очищенного и нарезанного соломкой репчатого лука, добавляют сушеную зелень, соль, перец и все тщательно перемешивают.

Из готового фарша формуют биточки, обваливают их в сухарях и обжаривают в сливочном масле. Белые грибы нарезают кубиками. Оставшийся лук обжаривают и делят на две части, одну из которых кладут на дно сотейника.

Сверху кладут половину приготовленных грибов, затем – биточки и закрывают их оставшимися луком и грибами.

Блюдо заливают грибным бульоном и тушат в течение 10—15 мин.

Каша гречневая со шкварками

Ингредиенты

Крупа гречневая – 200 г, шпик – 50 г, лук репчатый – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Крупу промывают, заливают холодной водой и варят до готовности. За 5 мин до варки добавляют соль. Шпик нарезают маленькими кусочками, лук очищают и шинкуют. Шпик и лук жарят на сковороде 5 мин, затем смешивают с гречневой кашей.

Десерт из творога с изюмом

Ингредиенты

Творог – 300 г, сахар – 100 г, сметана – 100 г, масло сливочное – 70 г, изюм без косточек – 50 г, миндаль – 50 г, яйцо – 1 шт., цедра лимонная по вкусу.

Способ приготовления

Творог протирают через сито, добавляют предварительно промытый изюм, измельченный миндаль, сахар, сметану, размягченное сливочное масло, яйцо и лимонную цедру. Все хорошо перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Ужин по-индийски

Закуска из курицы с овощами в медовом соусе

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 200 г, сыр – 200 г, яблоки – 2 шт., помидор – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, карри, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками яблоки смешивают с натертыми на крупной терке морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо курицы и ломтики помидора, солят, перемешивают и выкладывают на блюдо.

Для приготовления соуса яблочный сок смешивают с медом, карри и перцем.

Закуску поливают полученной смесью, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Яйца с чесноком и карри

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, сыром, карри, солью и перцем. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают зеленью укропа и подают к столу.

Цыпленок «Дели»

Ингредиенты

Тушка цыпленка, изюм без косточек – 100 г, масло сливочное – 50 г, бульон овощной – 100 мл, яблоки кислые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, карри – 1 ч. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (25 г). Добавляют предварительно промытый изюм, муку, бульон, соль, перец и тушат 5 мин. Тушку цыпленка промывают, нарезают порционными кусками, смазывают оставшимся сливочным маслом и кладут в сковороду. Яблоки моют, разрезают на 4-6 частей, вырезают сердцевину и выкладывают на

цыпленка. Цыпленка жарят в духовке до образования золотистой корочки, затем вливают в сковороду соус и тушат еще 20 мин.

Халуа

Ингредиенты

Крупа манная – 200 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 50 г, орехи миндальные очищенные – 100 г, изюм без косточек – 50 г, ванилин или цедра апельсиновая по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают на сковороде, всыпают манную крупу и жарят при постоянном помешивании до золотистого цвета. Добавляют предварительно промытый изюм, измельченные миндальные орехи, сахар, ванилин или апельсиновую цедру. Готовят на маленьком огне еще 20—30 мин, периодически помешивая. Халуа охлаждают и подают к столу с чаем или кофе.

Ужин «Дачный»

Закуска из картофеля

Ингредиенты

Картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанным кружочками картофелем, зеленым горошком, предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Салат из редиса со сметаной

Ингредиенты

Редис – 3 пучка, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, сметана – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис моют, нарезают кружочками, смешивают с измельченными зеленым луком, укропом и петрушкой. Салат солят, заправляют сметаной, перемешивают и подают к столу.

Шашлык из свинины

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 дольки, лимон – 1 шт., зелень укропа, базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят и складывают в эмалированную емкость.

С лимона снимают острым ножом цедру и выжимают сок.

Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, рубленой пряной зеленью, солью и перцем. Заливают полученной смесью свинину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5-6 ч.

По истечении указанного времени нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Кисель молочный с клубничным сиропом

Ингредиенты

Молоко – 300 мл, сироп клубничный – 50 мл, сахар – 50 г, крахмал – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Крахмал разводят в небольшом количестве молока.

Оставшееся молоко вливают в кастрюлю, доводят до кипения, добавляют сахар и крахмал и варят при постоянном помешивании 5 мин.

Разливают кисель по вазочкам, охлаждают, украшают клубничным сиропом и подают к столу.

Ужин «Деревенский»

Салат из огурцов и редиса с майонезом

Ингредиенты

Огурцы – 3 шт., редис – 3 пучка, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, майонез – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и редис моют, нарезают кружочками, смешивают с измельченными зеленым луком, укропом и петрушкой. Салат солят, заправляют майонезом, перемешивают и подают к столу.

Запеканка картофельная со сметаной

Ингредиенты

Картофель отварной – 700, сметана – 200 г, масло сливочное – 50 г, яйца – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, орех мускатный молотый и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, нарезают кружочками, выкладывают в смазанную маслом сковороду, солят. Перчат, посыпают мускатным орехом. Сметану взбивают с яйцами и заливают полученной смесью картофель. Ставят сковороду в предварительно разогретую духовку на 20—25 мин. Готовую запеканку подают к столу в сковороде, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Кролик жареный

Ингредиенты

Мясо кролика – 200 г, шпик свиной – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, маргарин или масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, шпигуют, солят, смазывают сметаной и обжаривают в разогретом маргарине или растительном масле. Перед подачей к столу мясо поливают образовавшимся при жарке соком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Узвар с медом

Ингредиенты

Сухофрукты – 100 г, вода – 1 л, мед по вкусу.

Способ приготовления

Сухофрукты промывают, заливают холодной водой и доводят до кипения. Варят на маленьком огне 30 мин, добавляют мед и снимают с огня. К столу узвар подают охлажденным.

Ужин «Первомай»

Курица с пряностями

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., простокваша – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки, кориандр, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления Куриное мясо нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, выжатым из половинки лимона, и оставляют пропитываться на 30 мин.

В одной емкости соединяют очищенный и измельченный чеснок, простоквашу, тмин, кориандр, перец, соль и мелко нарезанный зеленый лук. Все тщательно перемешивают, добавляют к курице и ставят в холодильную камеру на 3 ч.

Затем на смазанный сливочным маслом противень выкладывают кусочки курицы, поливают их полученным маринадом и запекают в духовке в течение 20—25 мин. Готовую курицу украшают кружками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Салат из огурцов и помидоров с маслом

Ингредиенты

Огурцы – 3 шт., помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления Огурцы и помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, измельченные укроп и петрушку.

Салат солят, заправляют маслом, перемешивают и подают к столу.

Салат из кальмаров с рисом и редисом

Ингредиенты

Кальмары свежемороженые – 200 г., рис вареный – 100 г, яйца – 3-4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 150 г, редис – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары моют и варят в подсоленной воде 4-5 мин, затем нарезают соломкой и смешивают с рисом, очищенным и нашинкованным репчатым луком, нарезанным кружочками редисом.

Сваренные яйца очищают, режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и

укропа.

Десерт из абрикосов и черешни

Ингредиенты

Абрикосы – 15 шт., черешня – 300 г, сахар – 150 г, сливки взбитые – 150 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Абрикосы моют и нарезают дольками. Черешни моют, удаляют косточки и смешивают с абрикосами. Добавляют сахар, грецкие орехи, перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый десерт украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой и подают к столу.

Ужин «Домашний очаг»

Закуска горячая из помидоров с чесноком

Ингредиенты

Помидоры – 4-5 шт., яйца – 5 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают дольками, кладут в форму для запекания.

Добавляют масло, очищенный и измельченный чеснок, соль, перец и жарят на маленьком огне 5-7 мин.

После этого заливают взбитыми яйцами и ставят в предварительно разогретую духовку на 10—15 мин. Готовую закуску посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из сардин

Ингредиенты

Сардины консервированные – 1 банка, майонез – 100 г, картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., хрен тертый —

2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу разминают вилкой, подготовленные картофель, морковь, лук и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу кладут в глубокую миску, добавляют тертый хрен, майонез, солят и перчат. Все хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовый салат украшают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Рагу из кролика

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, бульон мясной – 200 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, рубят на кусочки вместе с косточками и слегка обжаривают на сковороде в растительном масле. Перекладывают в сотейник, солят, перчат, добавляют очищенные и нашинкованные морковь и лук, заливают горячим бульоном и тушат до готовности, накрыв сотейник крышкой.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, посыпают

измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Десерт из моркови с медом и орехами

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., орехи грецкие очищенные – 100 г, мед – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают, натирают на мелкой терке и сбрызгивают лимонным соком. Добавляют измельченные орехи и мед, перемешивают и подают к столу.

Ужин «Снова гости!»

Закуска из грибов и печени

Ингредиенты

Грибы белые – 300 г, печень отварная – 200 г, огурцы маринованные – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают. Грибы промывают, отваривают в подсоленной воде, нарезают ломтиками. Огурцы нарезают кубиками. Подготовленные грибы обжаривают вместе с луком на сковороде в растительном масле, добавляют огурцы и жарят 5 мин.

Печень нарезают соломкой, смешивают с грибами, солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Паштет из судака и помидоров

Ингредиенты

Филе судака – 300 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кусками. Лук очищают, моют, крупно нарезают.

Филе судака промывают, припускают в небольшом количестве подсоленной воды, охлаждают и пропускают через мясорубку вместе с помидорами и луком. Добавляют размягченное сливочное масло, измельченную зелень укропа, лимонный сок, перчат и перемешивают. Паштет выкладывают в выстланную фольгой форму и ставят в холодильник на 1 ч. По истечении указанного времени паштет вынимают из формы и подают к столу.

Говяжьи почки с солеными огурцами в сметане

Ингредиенты

Говяжьи почки – 500 г, огурцы соленые – 4 шт., лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 70 мл, каперсы – 50 г, томатная паста – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный лук нарезают кубиками, а огурцы – ломтиками. Почки промывают, вымачивают в холодной воде, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в растительном масле. К почкам добавляют сметану, томатную пасту, огурцы и каперсы,

солят, перчат и тушат на среднем огне в течение 15 мин. Лук обжаривают отдельно в оставшемся растительном масле. К обжаренным почкам добавляют лук, перемешивают и тушат на слабом огне в течение 20—25 мин.

Перед подачей к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Миндальный крем с клубникой

Ингредиенты

Молоко – 500 мл, клубника – 300 г, миндаль рубленый – 150 г, сахар – 100 г, яйца – 3 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, крахмал, 100 мл молока и хорошо перемешивают. Оставшееся молоко доводят до кипения и вливают в него желтковую смесь. Готовят на маленьком огне при постоянном помешивании 3 мин, остужают. Добавляют миндаль, взбитые в крепкую пену белки и осторожно перемешивают.

В креманки раскладывают предварительно вымытую клубнику и приготовленный крем, ставят в холодильник на 30 мин.

Ужин «Вкуснятина»

Закуска из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

Телятина отварная – 200 г, шампиньоны маринованные – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и измельчают. Шампиньоны нарезают ломтиками. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Телятину нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, яйца, тушеные овощи и грибы.

Все перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают веточками укропа и подают к столу.

Салат из помидоров с простоквашей

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., простокваша – 100 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, хрен тертый – 1 ст. ложка, соль и перец соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками, выкладывают на блюдо, солят и перчат. Лук очищают и нарезают кольцами.

Простоквашу смешивают с тертым хреном и измельченной зеленью. Приготовленным соусом поливают помидоры, украшают салат кольцами лука и подают к столу.

Биточки из свинины с рисом

Ингредиенты

Свинина – 400 г, рис отварной – 300 г, молоко – 250 мл, масло растительное – 100 г, яйца – 2шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, моют, нарезают небольшими кусками, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, солят, перчат, добавляют 1 яйцо и перемешивают. Для соуса натирают на мелкой терке очищенную и вымытую морковь, посыпают мукой, обжаривают в растительном масле, добавляют

молоко и тушат, помешивая, до загустения.

Из фарша формуют биточки, обжаривают их с обеих сторон в растительном масле на сильном огне, поливают приготовленным соусом и тушат в разогретой до 150—180 °С духовке в течение 15—20 мин. Готовые биточки украшают нарезанным помидором, половинками вареного яйца и подают с рисом.

Десерт из фруктов с коньяком

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., апельсин – 1 шт., абрикосы – 200 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Абрикосы моют, разделяют на половинки, вынимают косточки. Яблоки моют, очищают, вырезают сердцевину и нарезают дольками.

Апельсин моют, очищают и разделяют на дольки. Подготовленные фрукты раскладывают по креманкам, сбрызгивают коньяком, посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Ужин «Вегетарианец»

Закуска из моркови

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., сок яблочный с мякотью – 200 мл, масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают и нарезают кружочками. Сливочное масло растапливают в сковороде, добавляют половину измельченной зелени и яблочный сок.

Морковь выкладывают в сковороду, солят и тушат, помешивая, на среднем огне 10 мин, затем добавляют оставшуюся зелень и тушат до готовности.

Салат из помидоров, огурцов и стручковой фасоли

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., огурцы – 3 шт., фасоль стручковая – 150 г, яйца вареные – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 2 ч. ложки, паста томатная – 1 ч. ложка, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Фасоль моют, нарезают кусочками, кладут в глубокую сковороду, добавляют растительное масло, солят и жарят на маленьком огне до готовности. Яйца очищают и разрезают каждое на четыре части.

Для приготовления соуса майонез смешивают с уксусом, томатной пастой и рубленой зеленью укропа.

На блюдо выкладывают предварительно вымытые листья салата, сверху кладут горкой жареную фасоль, а вокруг нее, чередуя, кружочки помидоров и огурцов. Салат поливают приготовленным соусом, украшают четвертинками яиц и веточками петрушки и подают к столу.

Котлеты картофельные

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., сухари панировочные – 100 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 100 мл, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – 1 пучок, орех мускатный молотый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, отваривают в подсоленной воде и натирают на мелкой терке. Получившееся картофельное пюре

смешивают с яйцами, перчат, добавляют мускатный орех. Из полученной массы формуют котлеты среднего размера, обваливают их в сухарях и жарят в растительном масле. Готовые котлеты поливают растопленным сливочным маслом, украшают измельченной зеленью и подают к столу.

Пудинг рисовый с клубникой

Ингредиенты

Рис – 100 г, клубника – 100 г, вино белое полусладкое – 70 мл, сахар – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, вода – 1 ст. ложка, желатин – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Клубнику моют, нарезают ломтиками и засыпают сахаром (50 г). Рис отваривают и откидывают на сито. Желатин растворяют в воде, смешивают с вином, лимонным соком и оставшимся сахаром, заливают приготовленной смесью рис и варят его на маленьком огне при постоянном помешивании, пока не испарится вся жидкость. Охлаждают до комнатной температуры, добавляют клубнику с сахаром, перемешивают, раскладывают по формочкам и ставят в холодильник на 1 ч.

Ужин по-украински

Закуска из помидоров и сала

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., яйца – 5 шт., перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сало соленое – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают ломтиками. Перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами. Лук очищают и нарезают кольцами. Сало нарезают небольшими кубиками и жарят на сковороде, затем добавляют помидоры, перец и лук и готовят на маленьком огне 3-5 мин.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают смесью сало с овощами и ставят в духовку на 10—15 мин. Закуску выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Салат из свеклы

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., сметана – 100 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, отваривают, охлаждают и очищают. Нарезают свеклу ломтиками, укладывают на блюдо и сбрызгивают уксусом. Для приготовления соуса сметану смешивают с тертым хреном, солью и сахаром. Свеклу поливают соусом и подают к столу.

Битки из говядины с грибами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, грибы белые – 200 г, бульон грибной – 200 мл, масло растительное – 100 г, мука – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку, добавляют очищенный и измельченный репчатый лук, солят, перчат и перемешивают. Из фарша формуют битки, обваливают их в муке и слегка обжаривают в растительном масле.

Грибы промывают и нарезают ломтиками. На дно кастрюли укладывают половину грибов, на них – биточки, сверху – оставшиеся грибы. Добавляют лавровый лист, вливают грибной бульон и тушат на маленьком огне до готовности.

Вареники с вишней

Ингредиенты

Вишня – 300 г, сахар – 150 г, мука – 400 г, яйцо – 1 шт., сметана – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вишню моют, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 1 ч, сливают образовавшийся сок. Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут немного вишни, соединяют края и лепят вареники. Готовые вареники кладут в кипящую воду, варят на среднем огне в течение 10—12 мин, вынимают шумовкой и выкладывают в глубокую тарелку. Вареники поливают сметаной и вишневым соком.

Ужин «Летний»

Закуска «Оригинальная»

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., огурцы – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы моют, нарезают тонкими кружочками и выкладывают слоями на блюдо. Каждый слой солят и перчат. Лук очищают, нарезают кольцами и выкладывают сверху. Сметану смешивают с измельченной зеленью петрушки и заливают полученным соусом закуску.

Салат из цветной капусты и яиц

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, яйца вареные – 4 шт., майонез —

100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в подсоленной воде, сбрызгивают лимонным соком. Яйца очищают и измельчают, зеленый лук мелко нарезают и смешивают с капустой. Салат солят, перчат, заливают майонезом, перемешивают и подают к столу.

Судак жареный с помидорами и огурцами

Ингредиенты

Судак – 1 кг, помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке и жарят в глубокой сковороде на растительном масле. Готовую рыбу посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, гарнируют дольками помидоров и кружочками огурцов и подают к столу.

Десерт из клубники

Ингредиенты

Клубника – 500 г, сливки взбитые – 150 г, шоколад тертый – 2 ст. ложки, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Клубнику промывают, разрезают каждую ягоду пополам и выкладывают в вазочки.

Украшают взбитыми сливками, тертым шоколадам,

листиками мяты.

Ужин «Белые ночи»

Капуста белокочанная маринованная

Ингредиенты

Капуста белокочанная маринованная – 600 г, масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 2 ст. ложки, семена тмина – 0,5 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, тонко шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, посыпают семенами тмина, солью и сахаром, заливают уксусом, смешанным с растительным маслом. Подогревают на маленьком огне при постоянном помешивании 10 мин, остужают, перекладывают в салатник.

Салат из огурцов и редиса

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., редис – 1 пучок, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, сметана – 150 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и редис моют, нарезают кружочками. Смешивают с измельченной зеленью укропа и петрушки, выкладывают горкой на блюдо, выстланное предварительно вымытыми листьями салата. Сметану смешивают с лимонным соком, сахаром, солью и перцем, поливают полученным соусом салат и подают к столу.

Сом, тушенный с белыми грибами

Ингредиенты

Филе сома – 500 г, грибы белые – 150 г, сыр – 150 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома нарезают порционными кусками, делают поперечные надрезы, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, обжаривают в растительном масле (70 мл) и выкладывают в форму для запекания. Грибы и лук моют, очищают, нарезают ломтиками, обжаривают в оставшемся растительном масле, добавляют сметану, тушат в течение 5-7 мин, а затем выкладывают поверх рыбы. Сыр натирают на крупной терке и выкладывают поверх грибов. Форму с рыбой помещают в разогретую до 200 ˚С духовку и запекают 20 мин.

Десерт из сливочного мороженого

Ингредиенты

Мороженое сливочное – 600 г, печенье – 100 г, шоколад молочный – 50 г, стружка кокосовая – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Печенье разламывают на кусочки, шоколад натирают на крупной терке, перемешивают со слегка подтаявшим мороженым. Раскладывают десерт по вазочкам, ставят на 30 мин в морозильник.

Перед подачей к столу посыпают кокосовой стружкой.

Ужин «Летний вечер»

Закуска из цуккини и огурцов

Ингредиенты

Цуккини – 500 г, огурцы – 3 шт., чеснок – 2-3 дольки, сметана – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют, очищают и нарезают полукружиями. Цуккини моют, очищают, нарезают кубиками, жарят на растительном масле, солят, остужают.

Цуккини смешивают с огурцами и толченым чесноком, заправляют сметаной, перемешивают. Выкладывают закуску в салатник, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из цветной капусты и помидоров

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, помидоры – 2 шт., горошек зеленый – 100 г, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, остужают. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде, остужают. Помидоры моют и нарезают тонкими дольками. Зеленый салат и зелень укропа моют и нарезают.

Смешивают все ингредиенты, солят, добавляют масло, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Рагу из индейки и стручковой фасоли

Ингредиенты

Филе индейки – 400 г, фасоль стручковая зеленая – 5 – г, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками, жарят до золотистой корочки на растительном масле и перекладывают в горшочек. Зеленые стручки фасоли перебирают и ломают на 2-3 части, удаляя твердые прожилки. Фасоль варят в небольшом количестве воды до готовности.

На растительном масле, в котором жарилась индейка, жарят тонко нарезанный лук с помидорами, добавляют рубленую

зелень, чеснок, соль, перец и все перемешивают.

Обжаренные овощи перекладывают в горшочек с индейкой, добавляют отваренные стручки фасоли, немного воды или бульона, так чтобы они слегка покрывали продукты, и тушат в течение 10—15 мин. К столу рагу подают в горшочке.

Хворост с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г, мед жидкий – 200 г, вода – 150 мл, яйца – 5 шт., масло растительное – 200 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с водой и солью, добавляют просеянную муку и замешивают тесто. Тесто тонко раскатывают и нарезают ромбиками. Жарят в разогретом растительном масле небольшими порциями, выкладывают на блюдо, поливают медом и подают к столу.

Ужин «Вечерняя Рига»

Салат «Прибалтийский»

Ингредиенты

Свинина нежирная вареная – 300 г, филе сельди – 150 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья зеленого салата – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, очищают и нарезают ломтиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, соль, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками помидоров, зеленью петрушки и листьями салата.

Куриное филе с острым соусом

Ингредиенты

Филу куриное – 500 г, масло оливковое – 100 г, водка рисовая – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., перец стручковый острый – 1 шт., яйцо – 1 шт., крахмал – 2 с т. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, майоран сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, кориандр, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крахмал (1 ст. ложку) разводят небольшим количеством холодной воды (1: 1), смешивают с яичным белком и тщательно взбивают.

Филе промывают, нарезают мелкими кусочками, смачивают в белковой смеси и жарят в хорошо разогретом оливковом масле (60 г) до образования золотистой корочки.

Оставшийся крахмал разводят в 2 ст. ложках холодной воды и тщательно размешивают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и мелко нарезают. Лук очищают, моют и нарезают тонкими полукольцами. Оставшееся оливковое масло хорошо разогревают и обжаривают в нем перец и лук до золотистого цвета. Затем добавляют кусочки филе, вливают соевый соус, рисовую водку, раствор крахмала, добавляют розмарин, майоран и тушат до загустения соуса.

Готовое блюдо украшают веточками базилика. Гарнируют рисом или овощами.

Рагу овощное

Ингредиенты

Картофель – 3-4 шт., морковь – 3 шт., репа – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майоран – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Картофель, репу и морковь очищают, моют, крупно нарезают и жарят в сливочном масле до полуготовности. Затем добавляют лук, сметану, майоран, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Пирожное «Фруктовое»

Ингредиенты

Мука – 500 г, слива – 300 г, клубника – 200 г, масло сливочное – 200 г, мед – 200 г, сахар – 100 г, стружка кокосовая – 50 г, сливки – 400 мл, яйца – 8 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, корица молотая – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку просеивают, смешивают с размягченным сливочным маслом, медом, 2 взбитыми яйцами и корицей.

Тесто вымешивают до однородного состояния и помещают в холодильник на 40 мин.

Формочки для выпечки выкладывают пергаментной бумагой и смазывают растительным маслом.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и распределяют по формочкам.

Сливы моют, удаляют косточки и нарезают тонкими ломтиками. Клубнику очищают, моют, обсушивают, разрезают на половинки. Сливы и клубнику раскладывают по формочкам, посыпают кокосовой стружкой и корицей.

Для приготовления глазури взбивают с помощью миксера сливки, оставшиеся яйца и сахар. Пирожные заливают глазурью, помещают формочки в духовку и выпекают 20 мин при температуре 200 ˚С.

Ужин «Аэлита»

Салат из колбасы с овощами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Индейка, тушенная со сливами

Ингредиенты

Тушка индейки, сметана – 200 г, сливы – 100 г, масло оливковое – 70 г, сок лайма – 100 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 0,5 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, шалфей сушеный молотый – 1 ч. ложка, майоран – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки нарезают порционными кусками, натирают перцем, посыпают шалфеем, майоран, сбрызгивают соком лайма и ставят в прохладное место на 20—30 мин.

Морковь, корень петрушки и сельдерея очищают и натирают на средней терке. Лук очищают и нарезают тонкими полукольцами. Сливы моют, удаляют косточки и нарезают ломтиками. Коренья и лук пассеруют на сливочном масле.

Куски маринованной индейки обжаривают в оливковом масле до образования золотистой корочки. Добавляют пассерованные коренья и лук, сливы, вливают немного воды и тушат до полуготовности. Затем добавляют сметану, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки. Гарнируют рисом или овощами.

Капуста цветная отварная со спаржей

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, спаржа – 100 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности.

Спаржу моют, очищают и отваривают в подсоленной воде до готовности.

Сухари пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета.

Капусту и спаржу кладут на плоское блюдо, сбрызгивают лимонным соком, посыпают пассерованными сухарями и измельченной зеленью петрушки.

Торт «Медовый»

Ингредиенты

Мука – 600 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, сахар – 100 г, яйца – 3 яйца, мед – 4 ст. ложки, посыпка карамельная цветная – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Из муки, 200 г холодного сливочного масла или маргарина, яиц и сахара замешивают тесто, помещают его на 30 мин в холодильник. Затем тесто делят на 4 равные части и раскатывают каждую в круглые коржи толщиной 0,5 см. Каждый корж выпекают в предварительно разогретой до 240 ˚С духовке 7-8 мин. Коржи снимают с противня с помощью лопаточки.

Мед смешивают с 50 г сливочного масла и растапливают на паровой бане, постоянно помешивая. Готовую массу остужают, смазывают коржи и соединяют их. Сверху торт смазывают медово-масляной смесью и украшают цветной карамельной посыпкой.

Ужин «Сальма»

Салат из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, листья салата – 3-4 шт., зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень тщательно промывают, кладут в сковороду, жарят на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой. Сваренное вкрутую яйцо очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружиями.

Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют.

Часть зелени петрушки и зеленого лука рубят, кладут в глубокую емкость, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – измельченное яйцо.

Слой заливают майонезом (2 ст. ложки), сверху кладут печень с зеленью и огурцом и заправляют оставшимся майонезом.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки, кружками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Кольраби фаршированная

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, грибы – 10 0 г, майонез – 100 г, рис – 60 г, сыр тертый – 50 г, кольраби молодая – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, розмарин – 1 ч. ложка, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби моют и отваривают в подсоленной воде. Затем очищают, аккуратно удаляют сердцевину. Мякоть и мясо пропускают через мясорубку.

Рис отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Измельченные грибы и лук пассеруют в сливочном масле, смешивают с рисом, мясом и мякотью капусты, добавляют

розмарин, солят, перчат и тщательно перемешивают. Полученным фаршем начиняют кольраби, кладут ее в смазанный оливковым маслом сотейник, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое блюдо поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из курицы с вареными овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и украшают зеленым горошком.

Торт «Ежевичный»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, пудра сахарная – 160 г, джем ежевичный – 150 г, какао-порошок – 50 г, яйца – 4 шт., сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку перетирают со сливочным маслом или маргарином, добавляют яичные желтки, растертые с 60 г сахарной пудры и содой, погашенной уксусом, и замешивают тесто.

Готовое тесто делят на 3 части. В одну из частей добавляют какао-порошок и тщательно перемешивают.

Все части теста помещают в холодильник на 1 ч.

Следующую часть теста раскатывают в ровный прямоугольный пласт, выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С 20—25 мин. Оставшееся тесто выпекают аналогичным способом.

Для приготовления крема белки взбивают с оставшимся сахаром до образования крепкой пены. Один из остывших пластов выкладывают на блюдо и смазывают джемом, сверху покрывают натертой на крупной терке частью теста с какао, затем выкладывают белковый крем и засыпают натертой на терке оставшейся частью теста.

Ужин «Фестиваль вкуса»

Салат из колбасы с кукурузой

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, кукуруза консервированная – 150 г, помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют кукурузу, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают кружочками помидоров и веточками зелени.

Жаркое из телятины с ежевичным соусом

Ингредиенты

Телятина – 800 г, масло оливковое – 70 г, сок лимонный – 100 мл, морковь – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., чеснок – 3 дольки, зеленый лук – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для соуса Сок ежевичный – 200 мл, вино красное сухое – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., крахмал картофельный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, душица – 1 ч. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, имбирь, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное мясо натирают чесноком, перцем, сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 15—20 мин.

Морковь, корень петрушки и сельдерея очищают, моют, натирают на средней терке. Маринованное мясо обжаривают в оливковом масле до образования золотистой корочки. Затем вливают немного воды, добавляют коренья и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически поливая выделяющимся жиром и соком.

Для приготовления соуса лук измельчают, пассеруют в сливочном масле. Затем вливают ежевичный сок, вино, предварительно разведенный крахмал, добавляют душицу, тимьян, имбирь, солят, перчат и варят до загустения.

Готовое жаркое нарезают порционными кусками, поливают соусом и посыпают зеленым луком. Гарнируют рисом или

овощами.

Гарнир из моркови с горошком

Ингредиенты

Морковь – 300 г, горошек зеленый – 200 г, масло сливочное – 100 г, сметана – 60 г, лук репчатый – 1 шт… зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, измельчают и пассеруют на сливочном масле. Морковь очищают, натирают на средней терке и вместе с горошком добавляют к луку. Овощи солят и тушат до готовности.

Готовый гарнир посыпают измельченной зеленью петрушки и лука, перемешивают и поливают сметаной.

Пирожное «Арабика»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 350 г, пудра сахарная – 300 г, сахар – 250 г, яйца – 2 шт., вода – 1 ст. ложка, кофе растворимый «Арабика» – 4 ч. ложки, сода – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку просеивают, смешивают с содой и сахаром, добавляют 2 ч. ложки растворимого кофе, 1 яйцо, 150 г размягченного сливочного масла или маргарина, замешивают тесто и помещают его на 1 ч в холодильник. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и нарезают кружками.

Изделие выкладывают на противень и выпекают в предварительно разогретой до 250 °С духовке 8-10 мин.

Для приготовления крема смешивают оставшееся сливочное масло, 150 г сахарной пудры и оставшийся кофе. Массу взбивают с помощью миксера. Для приготовления глазури смешивают в кастрюле оставшуюся сахарную пудру и кофе, воду и яичный желток. Массу подогревают на медленном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Вырезанные из теста и запеченные в духовке кружки смазывают кремом, соединяют попарно смазанными сторонами и покрывают глазурью.

Ужин «Южная ночь»

Салат из курицы с сельдереем

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, корни сельдерея – 300 г, майонез – 250 г, виноград темный – 200 г, лимон – 1 шт., фисташки измельченные – 2 ст. ложки, салат зеленый, лук зеленый – по 1 пучку, мята и мелисса – по 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе разрезают на несколько частей и варят до готовности в подсоленной воде, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают небольшими кусочками.

Сельдерей моют, очищают и, нарезав его ломтиками, смешивают с курицей.

Сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком.

Виноград моют, разрезают каждую ягоду на 2 части, удаляют косточки и выкладывают в салат (несколько ягод оставляют для украшения). Майонез смешивают с фисташками и мелко нарубленными листьями мяты и мелиссы, полученной смесью заправляют курицу, все солят.

После этого салат перекладывают в глубокую салатницу и ставят на 1 ч в холодильник.

Блюдо украшают листьями салата, ягодами винограда и рубленым зеленым луком.

Форель фаршированная

Ингредиенты

Форель – 500 г, грибы маринованные – 100 г, сметана – 80 г, рис – 50 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, шафран, зира и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу потрошат через надрез у головы, промывают и натирают солью.

Рис отваривают в подсоленной воде. Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в 1 ст. ложке сливочного масла и смешивают с грибами и рисом. Рис, лук и измельченные грибы смешивают, солят. Полученным фаршем начиняют форель, разрез зашивают.

Морковь и корень петрушки очищают, натирают на средней терке и пассеруют в оставшемся сливочном масле. Затем сверху кладут рыбу, вливают немного воды, добавляют зиру, шафран и тушат. За 10—15 мин до готовности вливают сметану и тушат на среднем огне.

У готовой рыбы удаляют нитки, кладут на плоское блюдо. Форель поливают оставшимся после тушения и процеженным соусом, украшают тонкими ломтиками лимона и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Картофель отварной с соусом из пахты

Ингредиенты

Картофель – 6-7 шт.

Для соуса Пахта – 500 мл, горошек зеленый консервированный – 100 г, огурец соленый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, зелень укропа и базилика – по 0,5 пучка, душица сушеная молотая – 0,5 ч. ложки, зира и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают и нарезают кружками. Горошек протирают через сито, огурец натирают на средней терке.

Муку пассеруют в сливочном масле. Добавляют пахту, гороховое пюре, натертые огурцы, душицу, зиру, измельченную зелень базилика и тщательно перемешивают. Когда соус закипит, добавляют картофель и тушат до готовности.

Готовый картофель поливают соусом, поливают сметаной и посыпают измельченной зеленью укропа.

Пирожное «Персик»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 400 г, молоко сгущенное – 200 г, орехи грецкие – 200 г, масло сливочное – 150 г, маргарин – 100 г, пудра сахарная – 100 г, сок свекольный – 100 мл, сок морковный – 100 мл, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода пищевая – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Сахар, яйца, размягченный маргарин, сметану и соду тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Из теста формуют шарики, слегка прижимают их, чтобы получились полусферы. Изделие выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20 мин.

Для приготовления крема с помощью миксера взбивают сгущенное молоко, размягченное сливочное масло и орехи.

В изделиях острым ножом делают небольшие выемки со стороны среза, заполняют их кремом и попарно соединяют.

Пирожные подсушивают, после чего один бок персика обмакивают в морковный сок, а другой – в свекольный и обваливают в сахарной пудре. Готовые персики раскладывают на блюде.

Ужин «Букет чувств»

Салат из курицы с картофелем

Ингредиенты

Филе куриное вареное – 300 г, майонез – 150 г, оливки без косточек – 100 г, картофель – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 3 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезают кубиками, соленые огурцы и вареные картофель и морковь – тонкими ломтиками. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, два из них мелко рубят. Затем подготовленные продукты перемешивают, солят, перчат, добавляют зеленый горошек, заправляют майонезом и снова перемешивают.

Салат украшают натертым яйцом и оливками, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Жаркое из свинины с грибным соусом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лимон – 1 шт., чеснок – 3 дольки, горчица – 1 ч. ложка, майоран – 1 ч. ложка, лист лавровый – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для соуса Грибы – 100 г, бульон мясной – 200 мл, лук репчатый – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, гвоздика сушеная молотая, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, натирают чесноком и остальными специями, поливают лимонным соком и оставляют в прохладном месте на 15—20 мин. маринованное мясо кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся жиром и соком.

Для приготовления соуса лук измельчают, грибы нарезают ломтиками и пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют муку, тщательно перемешивают и пассеруют 2-3 мин. Добавляют гвоздику, сметану, вливают бульон и варят до загустения.

Готовое мясо нарезают порционными кусками и поливают грибным соусом. Гарнируют отварными овощами или рисом.

Гарнир из цветной капусты и шпината

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, шпинат – 200 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 2 шт., молоко —

2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности.

Шпинат промывают, крупно нарезают, солят и перетирают руками до выделения сока. Затем сок отжимают, шпинат смешивают с капустой, вбивают в массу яйца, добавляют муку, молоко, измельченную зелень укропа и тщательно перемешивают. Масло разогревают на сковороде и жарят на нем овощную массу на слабом огне.

Готовое блюдо нарезают порционными кусками.

Торт «Сладкая мечта»

Ингредиенты

Мука – 400 г, сметана – 250 г, сахар – 250 г, масло сливочное – 250 г, молоко сгущенное – 200 г, изюм – 150 г, яйца – 3 шт., ликер – 2 ч. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сахар ванильный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яйца и сахар растирают добела, добавляют сметану, соду, погашенную уксусом, и всыпают муку. Тесто вымешивают, добавляют предварительно запаренный и отжатый изюм и снова перемешивают. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой до 180 °С духовке 30—40 мин.

Для приготовления крема сливочное масло растирают добела и добавляют сгущенное молоко. Массу взбивают до пышности. В готовый крем добавляют ванильный сахар и ликер и снова взбивают. Охлажденный торт разрезают вдоль на 2 равные части, смазывают кремом, соединяют и украшают кремом с помощью кондитерского шприца.

Ужин «Осенний сон»

Салат из жареной утки

Ингредиенты

Мясо утки жареное – 200 г, бекон – 150 г, фасоль белая вареная – 100 г, сметана – 100 г,

майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и бекон нарезают небольшими кусочками, три яйца – ломтиками. Все продукты соединяют, добавляют фасоль и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают на блюдо и перед подачей к столу украшают веточками зелени и дольками одного яйца.

Свинина жареная с хересом и вешенками

Ингредиенты

Вырезка свиная – 500 г, вешенки – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, херес – 200 мл, картофель – 1 шт., соус томатный – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности. Вешенки промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят на растительном масле. Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными грибами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением хереса.

Закуска из цуккини с сыром

Ингредиенты

Цуккини – 300 г, сыр острый – 150 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, нарезают кружочками, сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат. Лук очищают, нарезают кольцами и пассеруют в растительном масле. Сыр натирают на

крупной терке.

Форму для запекания смазывают изнутри сливочным маслом, посыпают панировочными сухарями и выкладывают в нее слоями кружочки цуккини и пассерованный лук. Посыпают предварительно очищенным и измельченным чесноком, сыром и пекут в разогретой до 180 ˚С духовке 10 мин.

Торт «Сладкоежка»

Ингредиенты

Сахар – 800 г, сметана – 800 г, пудра сахарная – 500 г, мука – 500 г, орехи грецкие – 500 г, какао-порошок – 50 г, сахар ванильный – 20 г, молоко – 100 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, сода пищевая – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 6 шт.

Способ приготовления

Для приготовления теста первого вида смешивают 400 г сметаны, 400 г сахара, добавляют погашенную уксусом соду, всыпают муку, замешивают крутое тесто, делят его на 2 равные части, одну из которых перемешивают с 40 г какао. Каждую из частей делят на 2 части, раскатывают 4 равных по размеру и форме коржа и выпекают их в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке.

Для приготовления теста второго вида взбивают с помощью миксера белки 5 яиц в крепкую пену и постепенно добавляют 400 г сахарной пудры.

Готовую смесь с помощью кондитерского мешочка выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3 см и выпекают в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 20 мин. Для приготовления крема взбивают с помощью миксера 400 г охлажденной сметаны с оставшимся сахаром и добавляют ванильный сахар. Для приготовления глазури кипятят 100 г сахарной пудры, смешанной со 100 мл, затем охлаждают и с помощью миксера взбивают вместе с 1 яичным белком и 10 г какао-порошка.

Готовые охлажденные коржи смазывают кремом и соединяют, чередуя по цвету и прослаивая воздушно-белковыми лепешками.

Верх и боковые стороны торта покрывают глазурью и украшают измельченными поджаренными грецкими орехами.

Ужин «Эдельвейс»

Салат из мяса цыпленка

Ингредиенты

Мясо цыпленка вареное – 200 г, корни сельдерея – 10 шт., яблоки – 5 шт., майонез – 5 ст. ложек, лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея очищают, нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона, затем перетирают с солью до мягкости. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Мясо цыпленка нарезают мелкими кубиками, затем все ингредиенты перемешивают. Салат заправляют майонезом, добавляют соль и перец.

Курица, фаршированная тыквой

Ингредиенты

Тушка курицы, мякоть тыквы – 300 г, сухари панировочные – 100 г, курага – 70 г, сок апельсиновый – 200 мл, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая молотая – 1 ч. ложка, душица – 0,5 ч. ложки, эстрагон – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Курагу нарезают небольшими кусочками, заливают кипятком и оставляют на 30—40 мин.

Мякоть тыквы нарезают небольшими кусочками, варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают и протирают через сито. В тыквенное пюре вбивают 2 яйца, добавляют курагу, апельсиновую цедру, сухари, сливочное масло и тщательно перемешивают. Подготовленную тушку курицы промывают, натирают смесью из соли, перца, душицы и эстрагона, поливают апельсиновым соком и начиняют приготовленным фаршем. Курицу кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Готовую курицу нарезают порционными кусками, кладут на блюдо и украшают веточками петрушки. Гарнируют отварными или запеченными овощами.

Закуска овощная с маслинами

Ингредиенты

Капуста брюссельская – 300 г, маслины без косточек – 70 г, горошек зеленый консервированный – 60 г, перец болгарский – 3 шт., картофель вареный – 3 шт., помидор – 1 шт., масло

растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, горчица молотая – 0,5 ч. ложки, листья салата – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на кочешки и отваривают в подсоленной воде до готовности. Картофель нарезают небольшими кусочками, перец – полукольцами, помидор – дольками, часть маслин – кружками, морковь натирают на средней терке. Продукты смешивают, солят и перчат.

Для приготовления соуса в растительное масло добавляют уксус, горчицу и тщательно перемешивают.

Листья салата моют, сушат и выстилают ими дно блюда. Сверху выкладывают закуску, поливают ее соусом и украшают оставшимися маслинами.

Пирожное «Елочка»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, крем масляный, окрашенный в зеленый цвет – 100 г, пудра сахарная – 50 г, сироп сахарный – 100 мл, яйцо – 1 шт., кислота лимонная – 0,5 ч. ложки, соль, посыпка «Жемчуг» – 1 пакетик, посыпка цветная карамельная – 1 пакетик.

Способ приготовления

Для приготовления слоеного теста смешивают муку, размягченное сливочное масло, взбитое яйцо, лимонную кислоту, соль и 250 мл воды.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм и нарезают вытянутыми треугольными кусочками.

Длинные края кусочков надрезают в виде опущенных еловых ветвей. Кусочки теста выкладывают на слегка смоченный водой противень. В середине каждого кусочка делают неглубокий продольный надрез.

Пирожные выпекают в предварительно разогретой духовке 20 мин при температуре 200 °С, затем выкладывают на блюдо, смазывают сахарным сиропом, наносят узоры масляным кремом в виде еловых ветвей, посыпают сахарной пудрой и украшают цветной посыпкой и посыпочным жемчугом так, чтобы пирожные напоминали маленькие новогодние елочки.

Ужин «Каприз»

Салат из курицы и белокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо куриное вареное – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, сметана – 100 г, яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки нарезают кубиками. Корень сельдерея мелко нарезают или натирают на крупной терке. Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешивают до получения однородной массы и выкладывают горкой в салатницу.

Готовый салат поливают сметаной и украшают веточками зелени и кружками моркови.

Котлеты из индейки

Ингредиенты

Мясо индейки – 500 г, сухари панировочные – 100 г, масло оливковое – 100 г, молоко – 100 мл, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, хлеб белый – 2 ломтика, зелень петрушки – 0,5 пучка, имбирь сушеный молотый – 2 ч. ложки, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размачивают в молоке, отжимают и вместе с мясом индейки пропускают через мясорубку.

В 1 ст. ложке оливкового масла обжаривают измельченные лук и чеснок, имбирь, майоран. Смесь добавляют в фарш, вбивают яйцо, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Из фарша формуют котлеты, панируют их в сухарях и жарят в разогретом оливковом масле.

Готовые котлеты посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнируют овощами, рисом или гречневой кашей.

Гарнир из брокколи

Ингредиенты

Брокколи – 400 г, херес сухой – 50 мл, перец сладкий – 1 шт., лук-шалот – 4 пера, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой, лук-шалот и чеснок измельчают и обжаривают их в оливковом масле.

Брокколи моют, разбирают на соцветия и кладут в сковороду с обжаркой. Вливают херес, соевый соус, солят, перчат и тушат до готовности.

Десерт «Молочный шоколад»

Ингредиенты

Сливки взбитые – 200 г, пудра сахарная – 100 г, масло сливочное – 150 г, шоколад молочный измельченный – 50 г, какао-порошок – 50 г, коньяк – 50 г, масло растительное – 25 г, яйца – 4 шт.

Способ приготовления

Шоколад и какао соединяют в одной емкости, добавляют 100 мл кипяченой воды, все тщательно перемешивают и нагревают на водяной бане до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Затем снимают с огня, добавляют сахарную пудру и еще раз все перемешивают.

Яйца разбивают, желтки отделяют от белков. Белки взбивают миксером, желтки – веничком, после чего небольшими порциями вводят в шоколадную смесь.

Размягченное сливочное масло соединяют с шоколадно-желтковой массой, растирают, вливают коньяк и взбивают все венчиком. Добавляют взбитые белки и еще раз тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную растительным маслом форму и ставят в прохладное место на 10—12 ч. Застывший шоколад вынимают из формы, украшают взбитыми сливками и подают к столу.

Ужин «Бархатный вечер»

Салат с куриным мясом и свеклой

Ингредиенты

Филе курицы жареное – 200 г, свекла вареная – 100 г, капуста белокочанная – 50 г, яблоко – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, кислота лимонная – 0,1 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную свеклу, белокочанную капусту, яблоко нарезают соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают сок, смешивают с яблоком, свеклой, добавляют майонез и лимонную кислоту.

Салат украшают кусочками куриного мяса, яйца, огурца, помидора и рубленой зеленью петрушки.

Цыплята в медовом соусе

Ингредиенты

Тушки цыпленка – 2 шт., мед – 60 г, горошек зеленый консервированный – 60 г, сок лимонный – 50 мл, лимон – 0,5 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль, перец молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки цыплят промывают. В мясе делают несколько надрезов, тушки натирают чесноком, перцем, солью, смазывают смесью из меда и лимонного сока и ставят в прохладное место на 40—50 мин.

Затем тушки кладут в хорошо разогретое масло и обжаривают со всех сторон до образования золотистой корочки. Готовых цыплят нарезают порционными кусками, украшают ломтиками лимона и зеленым горошком.

Закуска из грибов с овощами

Ингредиенты

Грибы вареные – 300 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружочками. Яйца очищают и вместе с грибами измельчают. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды и тушат до

готовности. Продукты перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, украшают зеленью петрушки, кукурузой и веточками укропа.

Мусс ежевичный

Ингредиенты

Ежевика – 500 г, сахар – 200 г, сливки 30%-ной жирности – 300 мл, масло сливочное – 20 г, белки яичные – 3 шт.

Способ приготовления

Ежевику моют, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и протирают через сито. Сливки и белки растертые с сахаром взбивают миксером в тугую пену. Протертую ежевику соединяют со взбитыми белками и сливками, все тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят на 5-6 ч в прохладное место.

Ужин «Солнечный берег»

Салат с куриным мясом и апельсином

Ингредиенты

Мясо куриное вареное – 200 г, ветчина – 100 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, сыр твердых сортов – 50 г, яблоки – 2 шт., огурцы – 2 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают соломкой. Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки и разрезают каждую на 2-3 части. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и натирают мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, ее сразу же смешивают с кусочками апельсина. Ветчину нарезают небольшими кубиками, огурцы – соломкой.

Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной и майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Гусь, фаршированный капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста краснокочанная – 200 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ч. ложки, тмин – 1 ч. ложка, кориандр – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся промывают, натирают смесью из соли и специй.

Лук и морковь очищают, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле. Капусту моют, мелко шинкуют, смешивают с луком и морковью, вливают немного воды и лимонный сок, добавляют лавровый лист, сметану и тушат до готовности.

Полученным фаршем начиняют гуся, брюшко зашивают, крылья и ножки связывают и жарят в духом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Готового гуся режут порционными кусками, украшают дольками лимона и веточками петрушки. Гарнируют овощами.

Закуска с овощами и яблоками

Ингредиенты

Майонез – 100 г, картофель – 3 шт., помидоры – 3 шт., яблоки – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст.

ложки, лук зеленый измельченный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, мытые помидоры – дольками. Картофель нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами, кукурузой и репчатым луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины крупно нарезанные яблоки выкладывают в дуршлаг, держат 5 мин над кастрюлей с кипящей водой, затем разминают толкушкой, добавляют сахар, горчицу, майонез, красный молотый перец, соль, кусочки горького перца и перемешивают. Овощи заправляют соусом, посыпают измельченными зеленым луком и зеленью петрушки.

Желе из айвы

Ингредиенты

Айва – 500 г, сахар – 500 г, сок апельсиновый – 150 мл, сахар ванильный – 10 г, корица молотая – на кончике ножа.

Способ приготовления

Айву моют, разрезают, удаляют сердцевину, заливают водой (2 л), добавляют половину апельсинового сока и нагревают на сильном огне в течение 10 мин. Доводят до кипения и, помешивая, варят на слабом огне, пока айва не станет мягкой. Готовую массу откидывают на дуршлаг. Сироп сливают, добавляют сахар, оставшийся апельсиновый сок, ванильный сахар и варят, помешивая, в течение 20—30 мин. Разливают по формочкам, посыпают молотой корицей и ставят в прохладное место на 4-5 ч.

Ужин «Серебряное облако»

Салат с мясом индейки и апельсином

Ингредиенты

Филе индейки – 200 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый – 0,5 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Филе индейки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, варят до готовности, остужают и нарезают соломкой. Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Огурец нарезают соломкой, не очищая от кожицы.

Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают. Салат посыпают тертым сыром и измельченным зеленым луком.

Жаркое из мясного фарша

Ингредиенты

Фарш мясной – 800 г, капуста цветная – 200 г, сухари панировочные – 60 г, молоко – 60 мл, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., яйца – 2 шт., хлеб белый – 2 ломтика, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, кориандр – 0,5 ч. ложки, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту, разобранную на соцветия и очищенную морковь отваривают в подсоленной воде и охлаждают.

Хлеб размачивают в молоке, отжимают и смешивают с мясным фаршем. Добавляют в него пассерованный в сливочном масле лук, яйца, мускатный орех, кориандр, соль, перец и тщательно перемешивают. В центр полученной массы кладут вареную морковь и капусту и формуют из нее продолговатый батон. Форму для выпечки смазывают растительным маслом, посыпают сухарями, кладут в нее фарш и запекают в духовом шкафу до готовности.

Закуска из фасоли с оливками

Ингредиенты

Фасоль вареная – 300 г, оливки без косточек – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус сметанный – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурцы, вареные морковь и яйца нарезают, добавляют фасоль, смешивают с картофелем, солят и выкладывают на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешивают со сметанным соусом, заправляют закуску получившейся смесью и украшают оливками.

Крем малиновый со взбитыми сливками

Ингредиенты

Малина – 400 г, сливки 30%-ной жирности – 400 г, сахар – 250 г, пудра сахарная – 250 г.

Способ приготовления

Малину моют и заливают 1 стаканом воды. Добавляют сахар и варят на слабом огне при помешивании 5-10 мин. Полученную массу протирают через сито и остужают. Сливки взбивают с сахарной пудрой, добавляют пюре из малины, все тщательно перемешивают, выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Ужин «Цветущий сад»

Салат из индейки с макаронами

Ингредиенты

Макароны – 150 г, филе индейки – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, маслины консервированные без косточек – 50 г, говядина вареная – 50 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ч. ложка, листья салата, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки отваривают в соленой воде и нарезают соломкой. Вареную говядину нарезают ломтиками, смешивают с мясом индейки, отварными макаронами, нарезанным тонкими кружками огурцом.

Полученную массу кладут в глубокую миску, добавляют консервированную кукурузу, солят, перчат, перемешивают и выкладывают в салатницу на листья салата.

В отдельной емкости смешивают майонез и острый томатный соус.

Готовое блюдо заправляют соусом, украшают зеленым луком, нарезанным ломтиками помидором, консервированными маслинами и подают к столу.

Рулеты из свинины

Ингредиенты

Свинина (мякоть) – 500 г, капуста цветная – 200 г, вешенки – 100 г, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 100 г, сок клюквенный – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь —

1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок —

2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, цедра лимонная сушеная молотая – 1 ч. ложка, мелисса сушенная молотая – 1 ч. ложка, майоран – 0,5 ч. ложки, зеленый лук – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо промывают, нарезают тонкими широкими ломтиками, отбивают с обеих сторон, смачивают в клюквенном соке, посыпают смесью из перца, соли, мелиссы, майорана и лимонной цедры и оставляют в прохладном месте на 15—20 мин.

Цветную капусту разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности. Вешенки, лук, морковь и чеснок измельчают и пассеруют в сливочном масле.

На каждый ломтик мяса кладут немного приготовленной начинки, сворачивают рулетом, перевязывают ниткой. Каждый

рулет смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и жарят в разогретом растительном масле.

Готовые рулеты посыпают измельченным зеленым луком.

Гарнир из зеленого горошка с овощами

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 3 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожуры и нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой. Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают. Гарнир перекладывают на блюдо и украшают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Крем-брюле

Ингредиенты

Сливки 30%-ной жирности – 600 мл, пудра сахарная – 100 г, сахар – 100 г, ванилин – 10 г, желтки яичные – 6 шт.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахарной пудрой и ванилином до образования крепкой пены. Сливки подогревают, соединяют с желтками, все тщательно перемешивают и пропускают полученную массу через сито в тонкую металлическую посуду. Емкость ставят на противень, налив в него предварительно небольшое количество воды и помещают в разогретую до 160 °С духовку на 30 мин. Готовый крем остужают. Для приготовления помадки сахар растворяют в 100 мл кипяченой воды и варят на медленном огне при помешивании в течение 10—15 мин. Охлажденный крем поливают помадкой и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Ужин «Красная шапочка»

Салат из мяса кролика с сельдереем

Ингредиенты

Мясо кролика жареное – 250 г, корень сельдерея – 100 г, оливки без косточек – 100 г, огурцы соленые – 3 шт., яйца – 2 шт., перец красный сладкий – 1 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо кролика нарезают соломкой. Очищенный корень сельдерея измельчают и тушат в сливочном масле до мягкости. Огурцы очищают и режут кружочками. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают на 8 частей каждое. Все эти продукты сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец. Ингредиенты перемешивают вместе с майонезом и украшают оливками, веточками петрушки и нарезанным кружочками перцем.

Свинина с горчичным соусом

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 100 г, масло оливковое – 80 г, бульон мясной – 200 мл, лист лавровый – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, ягоды можжевеловые молотые – 1 ч. ложка, розмарин сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо промывают, нарезают небольшими тонкими ломтиками, посыпают смесью из соли, перца, розмарина, можжевеловых ягод, панируют в муке и жарят в оливковом масле до образования золотистой корочки. Затем мясо кладут в сковороду, заливают соусом и тушат на среднем огне.

За несколько минут до готовности добавляют сметану.

Для приготовления соуса лук и морковь измельчают и пассеруют в сливочном масле. Затем вливают горячий мясной бульон, добавляют горчицу, мускатный орех, муку, томатную пасту и варят до загустения.

Готовое мясо кладут на блюдо, поливают процеженным соусом. Гарнируют овощами, фасолью или рисом.

Гарнир из овощной смеси

Ингредиенты

Капуста цветная – 200 г, масло оливковое – 80 г, картофель – 3 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 2 шт., морковь – 1 шт., лук

репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до готовности. Картофель и морковь отваривают до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают дольками. На широкое блюдо выкладывают слой помидоров, затем слой капусты, сверху выкладывают картофель. Каждый слой перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы и все тщательно перемешивают. Однородную массу заправляют маслом и уксусом. Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Суфле с земляничным джемом

Ингредиенты

Орехи грецкие измельченные – 200 г, молоко – 200 г, джем земляничным – 80 г, масло сливочное – 75 г, мука пшеничная – 75 г, сахар ванильный – 10 г, масло оливковое – 25 г, пудра сахарная – 25 г, яйца – 5 шт., мед – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают, смешивают с мукой, солью и медом, а затем тонкой струйкой вводят в полученную массу теплое молоко и варят при помешивании на слабом огне до загустения.

Яичные желтки отделяют от белков. Желтки растирают с ванильным сахаром и вводят в приготовленную ранее массу. Добавляют орехи, все тщательно перемешивают и охлаждают в течение 15—20 мин. Затем вводят взбитые белки и еще раз все тщательно перемешивают.

Форму для суфле смазывают оливковым маслом, посыпают сахарной пудрой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 25—30 мин.

Готовое суфле охлаждают, смазывают земляничным джемом и нарезают порционными кусками.

Ужин «Аромат странствий»

Салат из мяса кролика с орехами

Ингредиенты

Мясо кролика отварное – 300 г, майонез – 100 г, орехи лесные – 100 г, яйца – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сухари из пшеничного хлеба – 2 ст. ложки, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, зеленый салат режут соломкой. Продукты соединяют, добавляют рубленые орехи, лимонный сок и майонез, солят, перчат. Перед подачей к столу в салат добавляют сухари, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Зразы фаршированные

Ингредиенты

Свинина жирная – 400 г, говядина постная – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 80 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, шалфей – 2 веточки, зелень петрушки, шпината – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша 3 яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Шалфей и зелень шпината измельчают. Яйца, зелень и консервированный горошек смешивают. Мясо промывают. Пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, 1 взбитое яйцо и тщательно перемешивают. Из полученной массы формуют лепешки, на каждую кладут немного приготовленного фарша. Затем лепешкам придают овальную форму, панируют их в сухарях и жарят в растительном масле до готовности. Готовые зразы поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Гарнир из белокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, майонез – 70 г, яблоки – 2 шт.,

корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки нарезают кубиками. Корень

сельдерея и морковь натирают на средней терке. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешивают до получения однородной массы и выкладывают горкой в салатницу. Готовый гарнир поливают майонезом и украшают веточками зелени.

Бланманже «Мускат»

Ингредиенты

Молоко – 1 л, сливки 30%-ной жирности – 400 мл, сахар – 300 г, грецкие орехи измельченные – 200 г, мука рисовая – 150 г, цедра лимонная измельченная – 1 ч. ложка, мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Муку разводят в 100 мл холодного молока, добавляют еще 400 мл молока и все тщательно перемешивают. Оставшееся молоко соединяют со сливками и доводят до кипения. В эту массу добавляют молочно-мучную смесь и, помешивая, варят на слабом огне в течение 10—15 мин. Добавляют измельченные грецкие орехи, сахар, цедру, мускатный орех и варят до загустения. Готовый десерт выкладывают в форму и охлаждают.

Ужин «Шарм»

Салат из мяса кролика с помидорами

Ингредиенты

Мясо кролика отварное – 300 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, тмин молотый – 0,5 ч. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления Мясо кролика нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают растительным маслом, смешанным с тмином, и выдерживают в холодильнике в течение 1 ч.

С помидоров снимают кожицу, разрезают их на половинки, слегка отжимают сок и нарезают ломтиками. Лук очищают и мелко рубят. Все продукты соединяют, солят, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Свинина, тушенная с клюквой

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сметана – 100 г, клюква – 70 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Ставят мясо в холодильник на 2 часа, затем укладывают слоями в сотейник, пересыпая измельченным лавровым листом и мелко нарезанным луком. Добавляют немного горячей воды, так чтобы она слегка покрывала мясо, накрывают сотейник крышкой и тушат мясо 1,5 ч. Затем в мясо добавляют сметану, клюкву, доводят до кипения и тушат мясо еще 5 мин. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Гарнир из красной фасоли

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, перец болгарский – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сметана – 3 ст. ложки, кетчуп острый – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промывают, замачивают в холодной воде на несколько часов, варят до готовности и откидывают на сито. Затем фасоль тушат со сливочным маслом в течение 5-10 мин,

добавляют кетчуп, толченый чеснок, нарезанные кубиками лук и болгарский перец, натертую на терке морковь, соль и перец. Готовый гарнир выкладывают в салатницу, заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Бланманже с миндалем

Ингредиенты

Молоко – 600 мл, шоколад молочный измельченный – 100 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, сахар – 100 г, миндаль горький измельченный – 20 г, желатин – 20 г, сахар ванильный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой водой (200 мл). Шоколад заливают молоком (50 г) и нагревают на слабом огне в течение 5 мин.

Миндаль заливают 100 мл молока, нагревают на слабом огне в течение 10 мин, затем процеживают и соединяют с шоколадно-молочной смесью.

Оставшееся молоко доводят до кипения, охлаждают до 60 °С и вливают в миндально-шоколадную массу.

Добавляют сахар, разведенный водой желатин, все тщательно перемешивают, выливают в форму и помещают в прохладное место на 2-3 ч.

Готовое бланманже посыпают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Ужин «Диора»

Салат из сельди с мочеными яблоками

Ингредиенты

Яблоки моченые – 3 шт., картофель – 2 шт., сельдь малосольная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., молоко – 200 мл, сметана – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают и нарезают небольшими кусочками. Сельдь разделывают, вымачивают в течение 1 ч в молоке, просушивают на чистой салфетке и мелко нарезают.

Два яблока очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть кубиками, третье яблоко нарезают дольками и оставляют для украшения. Лук очищают и мелко рубят. Все ингредиенты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной, смешанной с горчицей.

Готовый салат выкладывают горкой в салатницу, украшают дольками яблока и веточками зелени.

Бифштекс с луком и картофелем

Ингредиенты

Говядина – 600 г, картофель – 6 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски.

Затем их солят, перчат и жарят на масле (2 ст. ложки) с двух сторон до готовности.

Картофель чистят и отваривают в подсоленной воде.

Лук чистят, шинкуют и пассеруют в оставшемся масле.

Готовые бифштексы раскладывают в тарелки, гарнируют отварным картофелем, украшают пассерованным луком, измельченной зеленью укропа и поливают мясным бульоном, смешанным с маслом, оставшимся после жарки.

Капуста брюссельская, запеченная с болгарским перцем

Ингредиенты

Капуста брюссельская – 300 г, сыр – 100 г, молоко – 200 мл, перец болгарский – 3 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разделяют на кочешки, бланшируют в масле 2-3 мин и выкладывают в форму для запекания. Болгарский перец нарезают кольцами и смешивают с капустой. Сыр натирают на мелкой терке, добавляют к нему взбитые яйца, молоко, соль, перец и заливают этой смесью овощи.

Форму для запекания помещают в духовку, разогретую до 180—200 ˚С на 15—20 мин.

Печенье «Праздничное»

Ингредиенты

Мука рисовая – 250 г, зерна кунжута обжаренные – 200 г, арахис очищенный – 200 г, изюм – 200 г, яйца – 4 шт., маргарин – 4 ст. ложки, сахар —

2 ст. ложки, сода – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Муку и соду смешивают, вбивают яйца, оставив один белок для смазывания верха, добавляют растопленный маргарин, соль, сахар и все это перемешивают. Затем осторожно вводят зерна кунжута, арахис, изюм и замешивают тесто, добавляя по мере необходимости воду.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 см, нарезают кружками диаметром 5-7 см, смазывают сверху яичным белком, выкладывают на противень и выпекают при умеренной температуре в духовке до готовности.

Ужин «Тропическая ночь»

Салат с печенью трески и овощами

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок одного яйца оставляют для украшения), картофель и морковь отваривают, очищают, остужают и натирают на крупной терке.

Стручковую фасоль нарезают кусочками длиной 3-4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, солят. При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанным зеленым луком.

Кролик, тушенный в горшочке

Ингредиенты

Мясо кролика – 300 г, бульон мясной – 400 мл, шампиньоны – 100 г, рис – 150 г, сыр – 50 г, помидоры – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, чернослив без косточек – 5-6 шт., карри, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают и нарезают кусочками. Шампиньоны и сладкий перец очищают и нарезают полосками, помидоры натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и моют, лук нарезают полукольцами, а чеснок измельчают с помощью чеснокодавилки. На дно горшочка кладут промытый рис, затем слоями выкладывают подготовленные овощи, в середину кладут кусочки кролика.

Добавляют карри, перец, соль, промытый чернослив, посыпают тертым сыром, заливают бульоном, накрывают горшочек крышкой, ставят в разогретый духовой шкаф и тушат до готовности.

Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Запеканка сырная

Ингредиенты

Сыр «Гауда» – 200 г, твердый сыр (пармезан) – 100 г, брынза – 100 г, горошек зеленый консервированный, помидоры – 2 шт.,

перец болгарский красный – 2 шт., перец болгарский зеленый – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезают полукольцами, помидоры – полукружьями, петрушку и зеленый лук шинкуют.

Сыра «Гауда» натирают на крупной терке, выкладывают в миску, смешивают с яйцом и 50 г твердого сыра и брынзой, натертыми на мелкой терке.

Измельченную зелень смешивают с сыром, солят и перчат.

Оставшийся сыр нарезают тонкими ломтиками и выкладывают их в форму для запекания.

Сверху кладут помидоры, зеленый горошек и болгарский перец, затем приготовленную смесь из тертого сыра, брынзы, зелени и яйца, и посыпают оставшимся пармезаном.

Блюдо запекают в разогретой до 180 ˚С духовке 10 мин, затем подают к столу.

Торт «Английский»

Ингредиенты

Вишни засахаренные – 500 г, сахар – 250 г, мука картофельная – 250 г, молоко – 150 мл, масло сливочное – 150 г, яйца – 5 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, миндаль измельченный – 2 ст. ложки, цукаты измельченные – 2 ст. ложки, ром – 2 ст. ложки, цедра лимона – 0,5 ч. ложки, сахар ванильный – 0,5 ч. ложки, сода – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбивают, смешивают с картофельной и пшеничной мукой, солью, содой и яйцами.

Миндаль добавляют вместе с цукатами в тесто.

Вишни нарезают, посыпают мукой, сбрызгивают ромом и добавляют в тесто.

Полученную массу перемешивают, кладут в смазанную маслом форму и выпекают в предварительно разогретой духовке 40 мин при средней температуре.

Ужин «Русалка»

Салат из сазана с маринованными огурцами

Ингредиенты

Филе сазана – 200 г, майонез – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Филе сазана отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают и нарезают кубиками.

Маринованные огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают мелко нарезанной зеленью укропа.

Рулет из сома с грибами

Ингредиенты

Филе сома – 700 г, шампиньоны маринованные – 100 г, яйца вареные – 4 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, разрезают на 2 части. Два яйца очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на половинки рыбного филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают. В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Отдельно готовят соус. Для этого желтки оставшихся яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают.

Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Гарнир из патиссонов

Ингредиенты

Патиссоны – 300 г, лук репчатый – 3 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 150 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны моют, очищают, нарезают маленькими кубиками.

Лук и чеснок очищают, лук нарезают полукольцами, чеснок рубят. Кубики патиссонов смешивают с луком, чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, солят и перчат.

Для приготовления соуса в майонез добавляют тертый хрен и перемешивают. Закуску поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Печенье с глазурью

Ингредиенты

Мука – 350 г, пудра сахарная – 250 г, масло сливочное – 150 г, вода – 0,75 г, яйцо – 1 шт., белок – 1 шт., сок лимонный – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Муку смешивают с размягченным маслом, добавляют воду, лимонный сок, яйцо и соль. Тесто вымешивают, ставят в холодильник на 1 ч, затем раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и нарезают ромбиками. Укладывают печенье на противень и смазывают взбитым с сахарной пудрой белком. Выпекают в предварительно разогретой духовке 10—15 мин.

Ужин «Скандинавская сага»

Салат из камбалы с креветками

Ингредиенты

Филе камбалы – 300 г, майонез – 150 г, креветки вареные очищенные – 150 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Филе камбалы отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Огурцы и помидоры моют, нарезают дольками. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат. Салат выкладывают горкой на блюдо, украшают креветками, оливками и веточками петрушки.

Рыба морская в остром соусе

Ингредиенты

Рыба морская – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену. Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 мин. За 5 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют томатную пасту, кориандр, тмин, карри и перец, вливают 1 стакан рыбного бульона, хорошо размешивают и варят на небольшом огне 5 мин.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Гарнир из овощей и грибов

Ингредиенты

Шампиньоны – 300 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., лимон – 0,5 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очищают, нарезают ломтиками и жарят в оливковом масле до золотистого цвета. Вареный картофель, огурцы и лук

нарезают кубиками и добавляют к грибам. Массу сбрызгивают лимонным соком, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый гарнир перекладывают в салатницу, посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Десерт с ежевичным соусом

Ингредиенты

Сахар – 350 г, молоко – 250 мл, сливки – 250 мл, ежевика – 150 г, имбирь засахаренный – 50 г, лимоны – 3 шт., крахмал кукурузный – 4 ст. ложки, корица – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Имбирь отваривают в небольшом количестве воды 10 мин и растирают. Сливки смешивают с водой, 200 г сахара, доводят до кипения и добавляют имбирную массу.

Молоко смешивают с кукурузным крахмалом, добавляют к смеси имбиря со сливками, сахаром и водой, доводят до кипения и варят 1-2 мин.

Два лимона натирают на терке и добавляют в кастрюлю с горячей смесью. Тщательно перемешивают содержимое и разливают по порционным формочкам, сполоснув их холодной водой. Для приготовления соуса засыпают ежевику оставшимся сахаром, оставляют на 2 ч, откидывают на сито, добавляют к ягодному сиропу сок 1 лимона, корицу, ставят на огонь и доводят до кипения.

Ягоды ежевики кладут в сироп и снимают кастрюлю с огня. Соус осторожно перемешивают и охлаждают.

Остывший десерт поливают ежевичным соусом и подают к столу.

Ужин «Романтика»

Салат из осетрины со сливами

Ингредиенты

Осетрина вареная – 200 г, яйца – 6 шт., сливы – 5 шт., икра черная – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, измельченные сливы, сливки и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают, наполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой.

Бастурма из осетрины

Ингредиенты

Филе осетра – 1 кг, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок гранатовый – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра нарезают продолговатыми кусками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Очищенные грецкие орехи измельчают в ступке, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы, гранатовый сок, соль и перец. Соус хорошо перемешивают. Маринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу готовое блюдо подают с ореховым соусом.

Гарнир из белой фасоли

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, майонез – 100 г, картофель вареный – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., гранат – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют в масле.

В пассерованный лук добавляют фасоль и жарят 2-3 мин.

Вареные яйца очищают от скорлупы, два мелко рубят, а третье нарезают дольками для украшения.

Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют в фасоль и

перемешивают.

Гарнир выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа.

Ананасы в тесте

Ингредиенты

Мука – 600 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 100 г, вино белое – 100 г, ананас – 1 шт., желток – 1 шт., корица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают со сливочным маслом, желтком, вином и 2 ст. ложками сахара. Тесто раскатывают и разрезают на 6 квадратов. Ананас очищают, нарезают ломтиками, посыпают сахаром и корицей, заворачивают в кусочки теста и кладут на смазанный маслом противень. Выпекают в разогретой духовке 1 ч.

Ужин «Веселые игры»

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты

Осетрина – 300 г, картофель – 5 шт., яйца – 4 шт., помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., перец болгарский – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину отваривают, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Картофель и яйца варят до готовности, очищают и нарезают кубиками. Свежие овощи моют и также мелко нарезают. Подготовленные продукты смешивают, добавляют растительное масло, измельченный зеленый лук, соль и перец. Салат выкладывают в салатницу и украшают веточками укропа и петрушки.

Треска в винном соусе с овощами

Ингредиенты

Филе трески – 200 г, овощная смесь замороженная – 500 г, сливки – 100 мл, картофель – 6 шт., вино белое сухое – 5 ст. ложек, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Картофель моют, чистят и варят в подсоленной воде до готовности.

Филе трески промывают, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью шпажек. Замороженную овощную смесь разогревают на сковороде с оливковым маслом, выкладывают филе трески, тушат все в течение 10 мин, посыпав солью, перцем и измельченной зеленью укропа.

После этого добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3-4 мин. Блюдо подают к столу с вареным картофелем.

Закуска из сельдерея с виноградом

Ингредиенты

Сельдерей – 300 г, майонез – 200 г, виноград темный – 200 г, лимон – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, мята и мелисса – по 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления Сельдерей моют, крупно нарезают и сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком.

Виноград моют, разрезают каждую ягоду на 2 части, удаляют косточки и выкладывают в салат (несколько ягод оставляют для украшения). Майонез смешивают с орехами и мелко нарубленными листьями мяты и мелиссы, полученной смесью заправляют сельдерей, все солят.

Готовую закуску украшают листьями салата, виноградными ягодами и рубленым зеленым луком.

Торт «Яблонька»

Ингредиенты

Мука пшеничная – 250 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 100 г, яблоки – 4 шт., яйца – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, вода – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

1 яйцо взбивают с 2 ст. ложками сахара, добавляют муку, 80 г масла и воду. Хорошо вымешивают тесто и кладут его в холодильник на 30—40 мин.

Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают дольками, припускают в оставшемся сливочном масле, смешивают с 2 ложками сахара, тушат еще 5 мин на небольшом огне и остужают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 см, кладут на противень, выкладывают на тесто яблочную начинку.

Яйцо взбивают с сахаром, добавляют сметану и коньяк. Полученной смесью заливают торт и выпекают в духовке 40—45 мин.

Ужин «Коралловый риф»

Салат из лосося и сыра

Ингредиенты

Лосось консервированный – 200 г, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, рыбу разминают вилкой. Все ингредиенты соединяют, солят и заправляют майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Креветки маринованные

Ингредиенты

Креветки замороженные – 800 г, вино белое – 100 мл, лимоны – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Креветки промывают и очищают от панцирей. Морковь, корень сельдерея, лук очищают, разрезают пополам, выкладывают в кастрюлю, вливают вино, добавляют лавровый лист и припускают на слабом огне в течение 15 мин. Затем добавляют очищенные креветки и готовят еще 5 мин.

Креветки вынимают шумовкой, отвар процеживают, добавляют выжатый из лимонов сок и заливают этим бульоном креветки. Доводят до кипения, остужают. После этого креветки вынимают, посыпают зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Закуска из овощей с яйцами и сыром

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, перец болгарский – 4 шт., помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., огурец – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в

духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь. Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Торт «К кофе»

Ингредиенты

Пудра сахарная – 500 г, масло сливочное – 350 г, орехи очищенные – 100 г, яйца – 8 шт., вода – 4 ст. ложки, мука пшеничная – 3 ст. ложки, крахмал – 3 ст. ложки, кофе растворимый – 3 ч. ложки, сок лимонный – 0,5 ч. ложки, зерна кофейные для украшения, ванилин.

Способ приготовления

6 яиц взбивают с 1 стаканом сахарной пудры, добавляют 2 ст. ложки воды, муку, крахмал, ванилин и перемешивают. Тесто выкладывают в смазанную маслом форму и ставят в разогретую до 170° С духовку на 35—40 мин. Готовый корж охлаждают и разрезают на 3 части.

Из оставшейся сахарной пудры, воды и лимонного сока готовят сироп. Два желтка растирают в миске, добавляют небольшими порциями сироп и растворимый кофе, тщательно перемешивают и охлаждают. Затем смешивают со сливочным маслом и частью измельченных грецких орехов.

Коржи смазывают кремом, укладывают друг на друга, обмазывают кремом края. Торт украшают оставшимися орехами и кофейными зернами, ставят в холодильник на 2-3 ч.

Ужин «Аврора»

Салат из белуги с хреном

Ингредиенты

Филе белуги вареное – 300 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 5 шт., огурцы соленые – 2 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, лук-порей – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления Филе белуги нарезают соломкой, картофель и огурцы – мелкими кубиками. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченные зелень (несколько веточек оставляют для украшения) и лук-порей, солят и заливают соусом, приготовленным из майонеза, лимонного сока и тертого хрена.

Салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Биточки из говядины с маринованными грибами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, грибы маринованные – 300 г, сухари панировочные – 50 г, лук репчатый – 3 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика сушеная – по 1 ч. ложке, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину очищают от пленок, удаляют сухожилия, тщательно промывают и пропускают через мясорубку. Полученную мясную массу соединяют с частью очищенного и нарезанного соломкой репчатого лука, добавляют сушеную зелень, соль, перец и все тщательно перемешивают. Из готового фарша формуют биточки, обваливают их в сухарях и обжаривают в сливочном масле. Маринованные грибы нарезают ломтиками. Оставшийся лук обжаривают и делят на 2 части, одну из которых кладут на дно сотейника. Сверху кладут половину приготовленных грибы, затем – биточки и закрывают их оставшимися луком и грибами. Блюдо заливают бульоном или водой и тушат в течение 10—15 мин.

Закуска из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные

кружочками огурцы и помидоры и заливают все соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью.

Десерт «Восточный»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 100 г, ананас – 2 ломтика, грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., авокадо – 1 шт., йогурт ежевичный – 100 г, сливки – 200 мл, сахар – 3 ст. ложки, ванилин.

Способ приготовления

Грецкие орехи измельчают. Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты, бананы и авокадо нарезают мелкими кубиками, соединяют с орехами и заправляют йогуртом. Готовый салат украшают сливками, взбитыми с сахаром и ванилином.

Ужин «На берегу реки»

Салат из морской рыбы с овощами

Ингредиенты

Рыба морская свежемороженая – 300 г, майонез – 150 г, оливки без косточек – 70 г, огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья салата – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу отваривают в подсоленной воде, вынимают кости и нарезают мякоть небольшими кусочками. Подготовленные яблоко, огурец, помидор и сладкий перец также нарезают небольшими кусочками.

Все ингредиенты смешивают, солят, добавляют майонез, еще раз перемешивают и выкладывают на блюдо, выстланное листьями салата. Готовый салат украшают оливками, веточками петрушки и подают к столу.

Рулет из сома

Ингредиенты

Филе сома – 700 г, грибы маринованные – 25 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, разрезают на 2 части.

Два яйца очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на половинки филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают.

В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Отдельно готовят соус. Для этого желтки оставшихся яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль.

Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают.

Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Топинамбур с острым соусом

Ингредиенты

Топинамбур – 500 г, майонез – 100 г, сыр тертый – 50 г, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень

петрушки – 0,5 пучка, розмарин, базилик – по 2 веточки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Топинамбур моют, очищают, нарезают тонкими ломтиками, кладут на смазанный растительным маслом противень, солят, перчат.

Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, добавляют мелко нарезанные базилик и розмарин.

Полученной смесью заливают топинамбур, посыпают его тертым сыром и запекают в духовом шкафу до готовности.

Во время запекания противень периодически встряхивают, чтобы топинамбур пропекся.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из южных фруктов

Ингредиенты

Киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, бананы – 3 шт., авокадо – 1 шт., йогурт ванильный – 100 г, молоко сгущенное – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают. Салат заливают сладким соусом приготовленным из сгущенного молока и йогурта и на 1 ч ставят в прохладное место.

Готовый салат посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Ужин «Камчатка»

Салат из креветок с болгарским перцем

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г, сметана – 150 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец, лук и яблоко очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень петрушки измельчают, оставив несколько веточек для украшения. Все ингредиенты смешивают, добавляют креветки, сметану, соль и перец.

Приготовленный салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Горбуша отварная в белом соусе

Ингредиенты

Горбуша – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену. Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 мин.

За 5 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют 250 мл рыбного бульона и лимонный сок, хорошо размешивают и доводят до кипения.

Отварную рыбу раскладывают по тарелкам, поливают приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, сыр – 150 г, молоко – 250 мл, сухари панировочные – 100 г, масло сливочное – 100 г, зелень укропа и кинзы – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия и

выкладывают в форму для запекания. Сыр натирают на крупной терке, смешивают с панировочными сухарями, перчат и посыпают измельченной зеленью. Сливочное масло растапливают, смешивают с сыром и сухарями, добавляют теплое молоко и перемешивают.

Цветную капусту солят, выкладывают поверх нее приготовленную смесь и запекают в разогретой до 180 °С духовке 20 мин, затем подают к столу.

Десерт творожно-ягодный

Ингредиенты

Клубника – 300 г, смородина красная – 100 г, виноград зеленый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, смородину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 40—50 мин. Охлажденный салат раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами клубники, смородины и винограда и подают к столу.

Ужин «Фудзияма»

Салат из креветок с кукурузой

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г, кукуруза консервированная – 100 г, рис отварной – 150 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и нарезают небольшими кубиками.

Зелень укропа измельчают, оставив несколько веточек для украшения. В глубокой миске смешивают консервированную кукурузу, рис, креветки, лук и зелень. Добавляют майонез, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Готовый салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Карп отварной с красной фасолью

Ингредиенты

Карп – 600 г, фасоль красная консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Лук очищают, мелко нарезают, укладывают в смазанный сливочным маслом сотейник, сверху кладут куски рыбы и доливают воду так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят 15—20 мин. Фасоль разогревают на сковороде в растительном масле. Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Брокколи, запеченная с болгарским перцем

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, сыр – 100 г, молоко – 1 стакан, перец болгарский 3 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют, разделяют на соцветия, бланшируют в масле 2-3 мин и выкладывают в форму для запекания. Болгарский перец нарезают кольцами и смешивают с капустой. Сыр натирают на мелкой терке, добавляют к нему взбитые яйца, молоко, соль и перец и заливают этой овощи. Форму для запекания помещают в духовку, разогретую до 180—200 ˚С на 15—20 мин.

Печенье из овсяных хлопьев

Ингредиенты

Хлопья овсяные – 200 г, мука пшеничная – 200 г, масло топленое – 200 г, сахар – 200 г, орехи миндальные – 100 г, изюм без косточек – 100 г.

Способ приготовления

Топленое масло растирают с сахаром, добавляют овсяные хлопья и просеянную муку, тщательно перемешивают. Добавляют обжаренный рубленый миндаль, промытый и обсушенный изюм и хорошо вымешивают. Формуют небольшие лепешки и выкладывают на смазанный маслом противень. Пекут в течение 20 мин в разогретой до 200 °С духовке.

Ужин «Княжеский»

Салат из кальмаров с грейпфрутом

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, грейпфрут – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары нарезают колечками и слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат в течение 3-5 мин. Грейпфрут и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, а грейпфрут делят на дольки и снимают с них кожицу. Подготовленные кусочки кальмаров смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Карп, жаренный на решетке, с орехами и изюмом

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль чищеный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, пюре томатное – 100 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны. К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5-6 мин и затем протирают через сито. Миндаль и изюм жарят в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Ассорти овощное

Ингредиенты

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, спаржа – 100 г, горошек зеленый – 100 г, масло сливочное – 100 г, сыр тертый – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту, фасоль, спаржу, сельдерей и горошек очищают, моют, отваривают по отдельности в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Морковь и лук мелко нарезают и жарят на масле до золотистого цвета, добавляют отварные овощи и слегка обжаривают.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Салат фруктовый с йогуртом

Ингредиенты

Виноград зеленый без косточек – 100 г, сливы – 8 шт., мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт ванильный – 200 г.

Способ приготовления

Грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Виноград нарезают кружками. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Ужин «Синдбад-мореход»

Салат из морских гребешков

Ингредиенты

Мясо морских гребешков – 300 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, шпинат – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат моют, обсушивают и кладут в салатницу.

Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры и мелко нарубленный лук. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают овощи полученным соусом. Гребешки обжаривают с двух сторон в сливочном масле и добавляют в салат.

Камбала в винном соусе с овощами

Ингредиенты

Филе камбалы – 200 г, смесь овощная замороженная – 800 г, сливки – 100 г, картофель – 6 шт., вино белое сухое – 5 ст. ложек, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель моют, чистят и варят в подсоленной воде до готовности.

Филе камбалы промывают, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью шпажек. Замороженную овощную смесь разогревают на сковороде с оливковым маслом, выкладывают филе камбалы, тушат все в течение 10 мин, посыпав солью, перцем и измельченной зеленью укропа.

Добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3-4 мин. Подается с вареным картофелем.

Крем ананасовый

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 1 банка, изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, йогурт – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Из ананасов готовят пюре. Изюм замачивают в горячей воде на 20 мин, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с ананасами, кокосовой стружкой, тертой цедрой апельсина и

апельсиновым соком, смешанным с йогуртом. Готовый крем ставят в холодное место на 30 мин, а затем подают к столу.

Ужин «В морских странствиях»

Салат из морских гребешков с фруктами

Ингредиенты

Мясо морских гребешков – 300 г, апельсин – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Гребешки жарят в разогретом сливочном масле по 1 минуте с каждой стороны, снимают со сковороды и выкладывают горкой на салат. Яблоко и апельсин очищают, яблоко нарезают ломтиками, апельсин разделяют на дольки и снимают с каждой кожицу. Подготовленные фрукты выкладывают вокруг гребешков.

Оливковое масло смешивают с апельсиновым соком, солью и перцем и поливают приготовленным соусом салат.

Щука фаршированная

Ингредиенты

Щука – 1 кг, картофель – 5 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., лимон – 1 шт., оливки – 10 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, салат – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Щуку очищают, потрошат и моют. Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Укроп, петрушку и чеснок измельчают и смешивают с картофелем.

Щуку натирают солью и перцем, сбрызгивают соком половинки лимона, фаршируют приготовленной начинкой и зашивают брюшко. Подготовленную рыбу выкладывают в форму для запекания и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 30 мин. Когда рыба будет готова, из нее вынимают нитки, выкладывают на блюдо, украшают нарезанными ломтиками помидорами и огурцами, оливками, зеленью, листьями салата и дольками лимона.

Овощи маринованные

Ингредиенты

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, грибы маринованные – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, уксус винный – 100 мл, морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сахар, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту разбирают на соцветия, брюссельскую на кочешки, морковь очищают и натирают на средней терке. Смесь посыпают сахаром, солью и специями, заливают уксусом, перетирают руками и оставляют на 20—30 мин.

Готовую смесь тщательно отжимают, добавляют горошек, измельченные грибы и поливают маслом.

Десерт «Лето красное»

Ингредиенты

Клубника – 100 г, малина – 100 г, красная смородина – 100 г, черешня – 100 г, яблоки – 2 шт., вино белое – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления Подготовленные яблоки и клубнику нарезают кружками. В салатник выкладывают

слои в следующем порядке: яблоки, клубника, смородина, малина. Сверху украшают ягодами черешни. Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают салат и подают к столу.

Ужин «На берегу океана»

Салат из креветок с авокадо

Ингредиенты

Креветки – 250 г, шампиньоны свежие – 250 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, йогурт несладкий – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки, салат листовой – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные и очищенные креветки смешивают с йогуртом, сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками.

Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Филе трески в кляре

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, мука пшеничная – 200 г, масло растительное – 200 мл, горошек зеленый консервированный – 200 г, пиво светлое – 100 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Рыбу нарезают порционными кусками. 100 г муки просеивают и высыпают в глубокую миску, затем туда добавляют яйца, соль, вливают пиво и размешивают до однородной массы. Куски рыбы обваливают в оставшейся муке, затем обмакивают в подготовленный кляр и обжаривают на растительном масле. Готовую рыбу выкладывают на блюдо, украшают зеленью, зеленым горошком и дольками лимона.

Пюре овощное

Ингредиенты

Картофель – 300 г, капуста цветная – 200 г, грибы маринованные – 100 г, масло сливочное – 80 г, молоко – 100 мл, петрушка – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, варят в подсоленной воде до готовности, сливают отвар. Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Из картофеля, капусты, молока и масла готовят пюре.

Готовое пюре смешивают с измельченными грибами и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Десерт из черешни

Ингредиенты

Черешня – 300 г, мороженое – 100 г, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи грецкие измельченные – 6 ст. ложек, сливки – 6 ст. ложек, йогурт – 4 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Черешни моют и удаляют косточки. Сливки, йогурт, сахарную пудру и корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают черешни, добавляют измельченные орехи, перемешивают и подают к столу.

Ужин «В поисках приключений»

Салат из моркови с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., изюм без косточек – 100 г, сметана – 100 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Изюм промывают в теплой воде и обсушивают салфеткой. Морковь и яблоко моют и натирают на терке, затем все перемешивают, добавляют сметану и сахар по вкусу.

Свинина с кисло-сладким соусом

Ингредиенты

Свинина – 300 г, херес или джин – 75 мл, масло растительное – 100 мл, перец болгарский – 10 шт., уксус – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, сахар, соль.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают тонкими полосками. Крахмал разводят водой, добавляют часть мелко нарезанной зелени и маринуют в полученной смеси кусочки мяса в течение 1 ч. Перец очищают от семян и нарезают широкими полосками. Из хереса, уксуса, соли, сахара и оставшейся зелени готовят соус.

В глубокой сковороде в разогретом растительном масле обжаривают маринованное мясо. Как только оно станет коричневым, емкость снимают с огня. В отдельной сковороде обжаривают в масле нарезанный перец, добавляют мясо, соус и готовят еще 5-10 мин.

Крокеты картофельные

Ингредиенты

Картофель – 500 г, яйцо – 1 шт., сухари мелкие в виде кубиков – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сало свиное или масло сливочное – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и протирают через сито. В картофельное пюре добавляют яйцо, муку, крахмал, сухари, солят и тщательно перемешивают.

Полученную массу разделывают на крокеты и отваривают в подсоленной воде до тех пор, пока шарики не всплывут.

Готовые крокеты перекладывают на блюдо, поливают свиным салом или сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Салат фруктово-ягодный со сливочным йогуртом

Ингредиенты

Абрикосы – 6 шт., апельсин – 1 шт., клубника – 70 г, черешни – 70 г, йогурт сливочный – 50 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Абрикосы и черешню моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из йогурта, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Ужин «Лето в деревне»

Салат из белой фасоли с сыром

Ингредиенты

Фасоль белая – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают на 3-4 ч в холодной воде, после чего отваривают в той же воде и откидывают на сито. В готовую фасоль добавляют очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, растительное масло, смешанное с уксусом, соль, сахар и все перемешивают.

Перед подачей к столу салат посыпают натертым на крупной терке сыром и измельченной зеленью петрушки.

Гусь с черносливом

Ингредиенты

Жаркое из гуся – 500 г, бульон мясной – 400 мл, вино красное – 50 мл, яблоки кислые – 2 шт., чернослив – 4-5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив обдают кипятком, дают остыть и откидывают на дуршлаг. Муку обжаривают в сливочном масле, затем небольшими порциями добавляют мясной бульон и доводят до кипения.

Жаркое нарезают порционными кусками, кладут в неглубокую сковороду и заливают приготовленным соусом.

Добавляют перец, соль, чернослив и тушат соус до загустения.

За 15 мин до готовности добавляют вино и очищенные мелко нарезанные яблоки.

Овощи тушеные

Ингредиенты

Картофель – 8-10 шт., вино красное – 100 мл, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, шалфей – 2 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, очищают, лук и перец нарезают полукольцами, картофель кружками. Лук пассеруют в растительном масле до золотистого цвета, затем добавляют картофель, перец, веточки шалфея, вливают вино, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Десерт фруктовый с орехами

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, яблоки – 3 шт., груши – 5 шт., сливы – 15 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 50 г.

Способ приготовления

Мытые груши, яблоки, виноград и сливы, из которых удалены косточки, нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Ужин «Праздник души»

Салат из белокочанной капусты и помидоров

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 0,5 вилка, кукуруза консервированная – 200 г, картофель – 3 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют соль, сахар и перетирают руками. Картофель отваривают в мундире, чистят и нарезают кубиками. Помидоры моют и нарезают небольшими кусочками. Все перемешивают, добавляют кукурузу. Заправляют салат растительным маслом, выкладывают в глубокую салатницу и украшают зеленью.

Утка с базиликом

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 180 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 8 ст. ложек, зира – 0,3 г, зелень базилика – 3 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Тушку утки разрезают на порционные куски, промывают и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают вином и ставят в холодильник на 4 ч. Маринованное мясо кладут в казан и жарят в сливочном масле до полуготовности. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень базилика, зиру, соль и тушат до готовности. Перед подачей к столу готовую утку перекладывают на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают помидорами, нарезанными дольками.

Картофель с томатным соусом

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, соус чили – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, тимьян – 2 веточки, майоран – 1 веточка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают, отваривают до полуготовности и нарезают кружками.

Помидоры моют, нарезают дольками и жарят в 1 ст. ложке оливкового масла 5-6 мин, помешивая. Затем добавляют соус чили, измельченную зелень петрушки, майорана, тимьяна, солят, перчат и жарят еще 2-3 мин. В оставшемся оливковом масле

обжаривают до золотистой корочки нарезанный картофель. Затем перекладывают его на блюдо и поливают приготовленным соусом.

Десерт фруктово-ягодный с творогом

Ингредиенты

Черешня – 200 г, киви – 100 г, персики – 100 г, йогурт сливочный – 100 г, творог – 100 г, виноград без косточек – 70 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Киви очищают от кожуры. Черешню и персики моют и удаляют косточки. После этого виноград, черешню, киви и персики измельчают и смешивают с творожной массой. Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 40 мин в прохладное место. Перед подачей к столу салат украшают виноградом.

Ужин «Родной край»

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец.

Способ приготовления Мытые помидоры и сваренные вкрутую очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу, солят, посыпают перцем и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом, горчицей и солью.

Готовый салат перед подачей к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Язык говяжий, запеченный с луком

Ингредиенты

Язык говяжий – 700 г, сметана – 100 г, соус горчичный – 80 г, лук репчатый – 4 шт., морковь – 1 шт., лист лавровый – 1-2 шт., соль, перец душистый горошком и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Промытый язык кладут в кастрюлю с холодной водой, добавляют очищенную и мелко нарезанную морковь, душистый перец, лавровый лист и варят в течение 3,5-4 ч. Готовый язык обдают холодной водой и удаляют с него пленку.

Язык нарезают ломтиками, смешивают с измельченным луком, солят, перчат, слоями выкладывают в форму для запекания, смазывают каждый слой сметаной и запекают в разогретой до 200 °С духовке в течение 10—15 мин.

Готовое блюдо подают к столу с горчичным соусом.

Закуска из спаржи и моркови

Ингредиенты

Спаржа – 300 г, морковь – 100 г, сельдерей – 1 шт., кориандр – 2 ст. ложки.

Для заправки Масло кунжутное – 2 ст. ложки, уксус рисовый (можно винный) – 2,5 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ст. ложка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу слегка отваривают в подсоленной воде и нарезают брусками длиной 1-2 см. Морковь и сельдерей натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют кориандр, поливают заправкой и дают постоять 15—20 мин.

Для приготовления заправки смешивают указанные продукты.

Крем фруктово-ягодный

Ингредиенты

Клубника – 100 г, черешня – 100 г, сметана – 100 г, апельсин – 1 шт., киви – 1 шт., сок апельсиновый – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ч. ложка, цедра лимона измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Промытую клубнику очищают от чашелистиков, апельсин и киви – от кожуры, из вымытой черешни удаляют косточки. Из ягод и фруктов готовят пюре, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый крем выкладывают в салатник и охлаждают 20—30 мин.

Ужин «Морозко»

Салат из помидоров с орехами

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кубиками, репчатый лук очищают, шинкуют, ядра грецких орехов измельчают. Затем продукты укладывают слоями на блюдо, салат заправляют растительным маслом, солят, перчат и посыпают измельченным укропом.

Котлеты с начинкой из языка и шампиньонов

Ингредиенты

Телятина – 750 г, бульон мясной – 100 мл, шпик – 50 г, язык отварной – 20 г, шампиньоны – 50 г, вино белое – 20 мл, мука пшеничная – 15 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник вливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30—35 мин. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной в снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса, а остальную его часть подают в соуснике.

Овощная смесь с грибами

Ингредиенты

Грибы – 100 г, капуста савойская – 100 г, побеги сои – 50 г, морковь – 2 шт., кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус соевый – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, глютамат натрия, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают и варят до готовности в подсоленной воде.

Капусту, морковь и кабачок нарезают соломкой, лук –

полукольцами.

Овощи тушат вместе примерно 10—15 мин на растительном масле с небольшим количеством воды. Затем добавляют грибы, побеги сои, соль, специи, глютамат натрия и тушат еще 5-7 мин.

Готовое блюдо заправляют соевым соусом.

Десерт из дыни с грецкими орехами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 100 г, сахар – 50 г, тертый шоколад – 5 ст. ложек, орехи грецкие измельченные – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дыню очищают, нарезают ломтиками, обваливают в смеси сахара и шоколада, выкладывают на блюдо.

Сливки взбивают, поливают ими дыню, посыпают измельченными орехами и подают к столу.

Ужин «Осенний день»

Салат из помидоров с сыром

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твердых сортов – 150 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кружочками. Сыр натирают на крупной терке, выкладывают в салатницу, добавляют помидоры и очищенный и мелко нарезанный репчатый лук. Салат заливают смесью из майонеза и сметаны, добавляют перец, соль и лимонный сок.

Перед подачей к столу салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

Ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 ч.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Капуста острая с зеленой фасолью

Ингредиенты

Капуста китайская – 400 г, фасоль зеленая – 200 г, чеснок – 1 долька, масло арахисовое – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 1 ст. ложка, имбирь – 0,5 ч. ложки, уксус столовый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец острый молотый, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья и фасоль моют, нарезают кусками длиной 1-1,5 см, солят, слегка перетирают руками и оставляют на 2-3 ч.

В сковороде разогревают арахисовое и кунжутное масло, обжаривают измельченный чеснок и нарезанный соломкой

имбирь. Затем посыпают их острым и душистым перцем, добавляют сахар, немного воды, уксус, доводят до кипения и охлаждают. Полученный соус выливают на капусту и фасоль, перемешивают и оставляют на некоторое время.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки и кинзы.

Пирожное «Аленький цветочек»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 4 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 0,25 ч. ложки, сахарная пудра – 4 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку, сахар, размягченное сливочное масло или маргарин смешивают, добавляют взбитые яйца и ванилин, замешивают тесто, пропускают его через мясорубку и, отрезая небольшими порциями (примерно по 10 см), формуют в виде цветов. Пирожные выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 230 °С духовке 20 мин.

Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Садко»

Салат из баклажанов с помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают и нарезают соломкой, добавляют нарезанные кубиками помидоры, измельченную кинзу и толченый чеснок. Из половины лимона выжимают сок, смешивают с растительным маслом и солью, заправляют полученной смесью салат и дают постоять в течение 1 ч. Вторую половину лимона нарезают кружочками, украшают ими готовый салат и подают к столу.

Гуляш из говядины с маринованными огурцами и яблоками

Ингредиенты

Говядина – 500 г, жир – 50 г, яблоки – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, томат-пюре – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В толстостенной кастрюле или горшочке разогревают жир, кладут в него промытое и нарезанное маленькими кубиками мясо, добавляют муку, соль, перец, перемешивают, накрывают крышкой и тушат 15—20 мин. Затем доливают горячей кипяченой воды или бульона так, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушат до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжаривают в масле. Отдельно в томат-пюре обжаривают очищенный и нарезанный лук. Затем в горшочек с мясом кладут подготовленные яблоки и лук, мелко нарезанные маринованные огурцы, лавровый лист и доводят блюдо до готовности.

Капуста цветная в остром маринаде

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, соль по вкусу.

Для заливки Масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сахар – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в подсоленной воде до мягкости. Затем откидывают на сито и

охлаждают.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают полукольцами, чеснок измельчают. Продукты смешивают, вливают немного воды, добавляют сахар, соль, молотый перец, измельченную зелень петрушки и кинзы, масло, уксус, перемешивают и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Торт «К чаю»

Ингредиенты

Мука – 600 г, сахар – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, яйца – 4 шт., цедра лимона – 2 ст. ложки, кардамон молотый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, орех мускатный – на кончике ножа.

Способ приготовления

Натертую на мелкой терке лимонную цедру смешивают с маслом и сахаром, добавляют кардамон, мускатный орех, растертые яичные желтки, всыпают 300 г муки, замешивают тесто и ставят его на 30 мин в холодильник. Затем в тесто добавляют оставшуюся муку, делят его на 2 части, выкладывают одну часть ровным слоем в смазанную растительным маслом форму.

Слой толщиной 5-8 мм смазывают взбитыми яичными белками и сверху выкладывают еще один слой, который таким же образом покрывают белками. Высота торта не должна превышать 2 см.

Выпекают изделие в предварительно разогретой до 230 °С духовке.

Ужин «Чародейка»

Салат из печеных баклажанов с сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 3 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, остужают, чистят и мелко нарезают. Затем обжаривают их 3-4 мин в растительном масле, непрерывно помешивая. После этого баклажаны остужают, солят, смешивают с толченым чесноком.

Салат выкладывают горкой на блюдо, посыпают натертым на крупной терке сыром и подают к столу.

Говядина в сметане с вишней

Ингредиенты

Говядина – 500 г, сметана – 100 г, вишней – 100 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, солят, перчат и ставят в холодильник на 2 ч. Затем укладывают его слоями в сотейник, пересыпая измельченным лавровым листом и мелко нарезанным луком. Добавляют немного горячей воды, таким образом, чтобы она слегка покрывала мясо, накрывают сотейник крышкой и тушат в течение 1,5 ч. Вишню моют, удаляют косточки. Добавляют в мясо сметану, вишни, доводят до кипения и тушат еще 5 мин. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

Грибы – 100 г, сыр тертый – 100 г, рис вареный – 70 г, помидоры – 4 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно вынимают.

Грибы промывают, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают ломтиками. Рис смешивают с грибами, мякотью помидоров, измельченной зеленью петрушки и сыром. Начинку солят, перчат, перемешивают и заправляют майонезом. Помидоры наполняют начинкой и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Торт «Грушевый»

Ингредиенты

Груши – 1 кг, мука – 250 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 100 г, яйца – 2 шт., сливки – 4 ст. ложки, молоко – 4 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, цедра лимона – 1 ст. ложка, корица – 0,5 ч. ложки, имбирь – 0,25 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сахар (80 г) смешивают с размягченным сливочным маслом или маргарином, добавляют муку, соль, замешивают тесто, скатывают его в шар и помещают на 1 ч в холодильник.

Груши очищают от кожуры, удаляют сердцевину, протирают через сито, смешивают с молоком, сливками, оставшимся сахаром, коньяком, яичными желтками, цедрой лимона, корицей и имбирем. Отдельно взбивают белки и соединяют их с грушевой массой. Одну половину готового теста раскатывают в тонкий пласт и выкладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху помещают начинку, закрывают торт решеткой из тонких жгутов теста.

Торт выпекают в предварительно разогретой до 250 °С духовке 10 мин.

Ужин «Заповедный уголок»

Салат морковный с грибами

Ингредиенты

Морковь – 300 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г,

орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 г, лук репчатый – 1 шт., зелень кинзы —

1 пучок.

Способ приготовления

Морковь, нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле (70 г) до золотистого цвета. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют нарезанные грибы, майонез и выкладывают салат в салатницу. Готовый салат посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Плов с курицей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, рис – 250 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, морковь —

2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, изюм – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления Мясо курицы промывают холодной водой и нарезают вдоль волокон тонкими ломтиками. Лук и морковь очищают и нарезают кубиками. Изюм заливают теплой кипяченой водой и оставляют на 15—20 мин.

Мясо кладут в казан, наливают растительное масло и жарят 5 мин на среднем огне, затем добавляют лук и морковь и жарят еще в течение 5-7 мин. После этого насыпают в казан рис, доливают воду, добавляют изюм и варят на слабом огне 10 мин. Затем в плов кладут зеленый горошек, соль и варят до готовности.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Кабачки, фаршированные мясом и грибами

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3-4 шт., майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина отварная – 300 г, вешенки – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт.,

горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают кружками. Яйца очищают и измельчают. Вешенки нарезают ломтиками. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды, добавляют тмин и тушат до готовности.

Мясо нарезают небольшими кусочками, смешивают с грибной массой, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки и кинзы, солят, перчат и перемешивают.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, семена аккуратно удаляют, наполняют приготовленным фаршем. Половинки кабачков кладут в форму для выпечки, смазанную растительным маслом, перчат, поливают майонезом, вливают немного воды и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченным кресс-салатом.

Пирожное «Полумесяц»

Ингредиенты

Мука – 1,5 кг, масло – 650 г, сахар – 650 г, повидло яблочное – 350 г, шоколад – 200 г, яйца – 6 шт., вода – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, кислота лимонная – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Масло, 350 г сахара, яйца и соду взбивают с помощью миксера. В полученную массу всыпают муку, замешивают тесто и помещают его на 30 минут в холодильник.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, вырезают изделие в форме полумесяца и выкладывают их на смазанный растительным маслом противень.

Пирожные выпекают при температуре 220—230 °С в предварительно разогретой духовке.

Для приготовления глазури высыпают в кастрюлю оставшийся сахар, добавляют лимонную кислоту и вливают воду. Смесь варят на огне 5 мин, охлаждают и взбивают миксером.

Пирожные склеивают попарно яблочным повидлом, сверху покрывают глазурью и украшают из корнетика растопленным шоколадом.

Ужин «Испанская ночь»

Салат из стручковой фасоли и цветной капусты

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 100 г, цветная капуста – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают. Добавляют отваренную и разобранную на соцветия капусту. Затем посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Салат украшают зеленью кинзы и петрушки и подают к столу.

Индейка фаршированная с картофелем

Ингредиенты

Тушка индейки, потроха индейки, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель – 5 шт., помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, дрожжи – 20 г, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, молоко – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, смесь майорана и карри – 2 ч. ложки, смесь соли и перца – 1,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Мелко нарубленные потроха индейки, очищенный и измельченный репчатый лук, яйца, панировочные сухари, смесь майорана и карри, половину порции смеси перца и соли перемешивают с дрожжами, предварительно разведенными в теплом молоке. В полученную массу всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Подготовленную

тушку индейки натирают оставшейся смесью соли и перца снаружи и изнутри, обмазывают сливочным маслом, начиняют тестом и пекут в предварительно разогретой духовке в течение 3 ч, периодически поливая птицу образующимся соком.

Птицу выкладывают на блюдо, вокруг кладут предварительно очищенный и обжаренный во фритюре картофель.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, рубленой нашинкованной зеленью петрушки, зеленым горошком и подают к столу.

Закуска слоеная с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 200 г, майонез – 100 г, картофель отварной – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло

сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка. В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо.

Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и измельченную зелень сельдерея.

Торт «Ягодный»

Ингредиенты

Мука – 125 г, сахар – 300 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, сметана – 200 г, сироп ягодный (сахарный) – 50 г, яйца – 7 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин.

Способ приготовления

5 яичных желтков растирают со 100 г сахара, добавляют сметану и муку и тщательно перемешивают.

Белки взбивают в крепкую пену, постепенно всыпая 50 г сахара. Обе смеси перемешивают.

Форму для торта смазывают растительным маслом, выкладывают в нее тесто и выпекают в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20—25 мин.

Для приготовления крема сливочное масло или маргарин, оставшийся сахар, 2 яйца и ванилин тщательно взбивают миксером.

Остывший торт разрезают на 2 одинаковых коржа.

Нижний корж поливают сахарным или ягодным сиропом, выкладывают на него половину порции крема и накрывают его вторым коржом. Сверху торт обмазывают оставшимся кремом и подают к чаю.

Ужин «В гостях у сказки»

Салат грибной

Ингредиенты

Грибы белые сухие – 200 г, майонез – 100 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и мелко нарезают.

Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 ч в холодной воде, затем варят до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Добавляют натертый хрен и заправляют майонезом.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Индейка в сметанно-горчичном соусе

Ингредиенты

Мясо индейки – 700 г, бульон куриный – 200 г, сметана – 100 г, желтки яичные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Индейку промывают, нарезают порционными кусочками, натирают солью, смазывают оливковым маслом, выкладывают на противень, ставят в разогретую духовку и жарят до готовности, периодически поливая выделяющимся в процессе жаренья соком.

Муку жарят на сливочном масле, добавляют куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Размешивают и доводят до кипения. Желтки растирают с небольшим количеством соуса, вливают в оставшийся соус, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне до загустения.

Кусочки индейки выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

Фасоль спаржевая – 200 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую фасоль отваривают в подсоленной воде, удалив

предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню. На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, добавляют в салат. Заправляют уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, репчатый лук, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Торт «Чудо-избушка»

Ингредиенты

Мука – 550 г, сметана – 400 г, сахар – 400 г, маргарин – 300 г, молоко – 300 мл, изюм – 250 г, курага – 250 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар ванильный – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Разрезанный на кусочки охлажденный маргарин перетирают с 500 г муки, добавляют сметану, погашенную уксусом соду, замешивают тесто и ставят его на 1,5 ч в холодильник. Готовое тесто скатывают валиком и разрезают на небольшие кусочки весом примерно по 80 г. Один из кусочков необходим для основы, он должен быть больше остальных.

Большую часть теста раскатывают в тонкий прямоугольный корж и выпекают на смазанном растительном маслом и посыпанном мукой противне в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке. Из остального теста раскатывают неширокие полоски по длине основы. На каждую полоску выкладывают небольшое количество начинки приготовленной следующим образом: предварительно запаренную и отжатую курагу, нарезают небольшими полосками и смешивают с тщательно промытым изюмом.

Полоски теста с начинкой сворачивают в трубочки и выпекают в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке. Для приготовления крема 50 г муки растирают с яйцами, вливают холодное молоко, доводят смесь до кипения при постоянном помешивании на медленном огне, после чего охлаждают и взбивают вместе с сахаром, ванильным сахаром и сливочным маслом с помощью миксера.

Готовым кремом смазывают основу торта и выкладывают на нее семь трубочек, смазывают их кремом, выкладывают еще 6 трубочек и повторяют процесс до тех пор, пока верхним слоем не ляжет последняя трубочка. Торт сверху смазывают кремом, украшают оставшейся курагой и изюмом и подают к чаю или кофе.

Ужин «Дружная семейка»

Салат с куриным мясом и цветной капустой

Ингредиенты

Мясо куриное вареное или жареное – 200 г, капуста цветная – 200 г, майонез – 100 г, перец сладкий – 1 шт., лимон – 0,5 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают кубиками, очищенный сладкий перец – соломкой. Цветную капусту отваривают и разбирают на соцветия. Все ингредиенты соединяют, поливают майонезом, солят и перемешивают.

Салат подают к столу на стеклянном блюде, выложив полученную массу на листья зеленого салата и украсив ломтиками лимона.

Курица в бульоне с яйцом

Ингредиенты

Тушка курицы, горошек зеленый консервированный – 200 г, грибы свежие – 200 г, вино розовое – 100 мл, масло сливочное – 100 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, кориандр, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, разрубают на 4 части, снимают кожу и удаляют кости.

Кожу и кости кладут в кастрюлю, заливают водой (500 мл), варят бульон до готовности, затем охлаждают.

Яйца взбивают венчиком и вливают в бульон. Куриное мясо обжаривают на раскаленной сковороде в сливочном масле, добавляют горошек, очищенные и нашинкованные лук и грибы. Ингредиенты солят, перчат, заливают вином и бульоном, распределяют по глиняным горшочкам и пекут в предварительно разогретой духовке 15—20 мин.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки.

Закуска из мяса и овощей

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, масло кукурузное – 150 мл, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, горчица сухая – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров, солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы, тщательно перемешивают и заправляют маслом и уксусом.

Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Рулет творожный с грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная – 450 г, творог – 200 г, сахар – 200 г, джем яблочный – 200 г, орехи грецкие рубленые – 100 г, масло сливочное – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 2 ст. ложки, сода – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку высыпают в миску, собирают горкой и делают посередине углубление. Выливают в него молоко, яйца, добавляют сахар и хорошо перемешивают. Затем добавляют творог, растопленное масло и соду, вымешивают тесто, заворачивают в полиэтиленовую пленку и ставят в холодильник на 2 ч. По истечении указанного времени раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 0,7 см, смазывают джемом, посыпают рублеными орехами и сворачивают в виде рулета. Ставят в предварительно разогретую духовку на 20—25 мин.

Ужин «Веселые ребята»

Салат из мяса кролика с картофелем

Ингредиенты

Мясо кролика вареное – 400 г, сметана – 200 г, оливки без косточек – 50 г, картофель – 4 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика отделяют от костей и нарезают небольшими кусочками. Картофель варят до готовности, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Огурец нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и аккуратно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени и оливками.

Медальоны из кролика

Ингредиенты

Филе кролика – 750 г, грибы свежие – 250 г, сыр – 80 г, мука пшеничная – 50 г, молоко – 500 мл, хлеб пшеничный – 10 ломтиков, масло сливочное – 5 ст. ложек, масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают ломтиками, отбивают, обваливают в небольшом количестве муки и каждый кусочек обжаривают с обеих сторон в растительном масле. В отдельной емкости разогревают сливочное масло (2 ст. ложки), слегка обжаривают в нем муку, заливают все горячим молоком и быстро размешивают, чтобы не было комочков, затем кипятят, процеживают через сито, выливают полученный соус в мясо и тушат 20 мин.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы солят, перчат и тушат со сливочным маслом. С ломтиков хлеба срезают корочку, обжаривают их в оставшемся количестве сливочного масла. Приготовленные гренки складывают в плоскую огнеупорную емкость, сверху на каждый ломтик выкладывают кусочки жареного мяса и тушеные грибы.

Медальоны поливают лимонным соком, посыпают тертым сыром, ставят в духовой шкаф и пекут до тех пор, пока они не зарумянятся. Подают к столу в горячем виде.

Патиссоны тушеные

Ингредиенты

Патиссоны молодые – 500 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст.

ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны и морковь моют, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, моют, нарезают полукольцами и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют томатную пасту, нарезанные патиссоны, морковь, солят, перчат, вливают немного воды и тушат до готовности. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и шпината.

Печенье ванильное

Ингредиенты

Мука пшеничная – 600 г, масло сливочное – 250 г, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., сахар ванильный – 1 пакетик, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая измельченная – 0,5 ч. ложки, сода – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Яйца растирают с сахаром, добавляют размягченное сливочное масло, ванильный сахар, апельсиновую цедру, соду, муку и замешивают крутое тесто. Раскатывают в пласт толщиной 1 см и вырезают фигурное печенье с помощью специальных формочек. Изделия выкладывают на смазанный маслом противень и пекут 15 мин. Готовые печенья посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Ужин «Царский пир»

Салат из консервированного лосося

Ингредиенты

Лосось консервированный – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу разминают вилкой, яйца очищают и измельчают (одно оставляют для украшения). Лук очищают и нарезают полукольцами. Все ингредиенты смешивают, добавляют консервированный зеленый горошек и майонез, солят и перчат.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают дольками яйца, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Осетрина с грибами и картофелем

Ингредиенты

Филе осетра – 1 кг, картофель – 5 шт., грибы белые – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, отрезают головы, хвосты и плавники, нарезают порционными кусками. Грибы промывают, мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают водой (250 мл) и варят 20 мин, затем добавляют куски рыбы, очищенный и нарезанный кольцами лук, растительное масло, солят, перчат и тушат 15 мин. Добавляют нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень и тушат еще 2-3 мин.

Капуста цветная, тушенная с пряными травами

Ингредиенты

Капуста цветная – 400 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, шалфей, эстрагон и базилик – по 1 веточке, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Лук и чеснок очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Смешивают с цветной капустой, добавляют измельченные шалфей, базилик и эстрагон, солят, перчат и тушат до

готовности. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Творожный пирог

Ингредиенты

Творог – 500 г, мука пшеничная – 400 г, сахар – 250 г, желтки яичные – 10 шт., белки яичные – 5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, цедра лимонная тертая по вкусу.

Способ приготовления Желтки растирают с сахаром и лимонной цедрой, добавляют творог, перемешивают, небольшими порциями всыпают просеянную муку. Белки взбивают в крепкую пену, соединяют с творожной массой, перемешивают и выкладывают на смазанный маслом противень. Пекут в разогретой духовке 35—40 мин. Готовый пирог остужают, нарезают ромбами и подают к чаю.

Ужин «Волжские дали»

Салат из краснокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока. Помидоры и очищенный лук нарезают кубиками, зелень укропа и петрушки измельчают.

Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром. Готовый салат украшают веточками петрушки и укропа.

Судак заливной с лимоном

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, желатин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 3 шт., соль, перец черный и душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Отделяют голову, плавники, хвост, кладут их в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют очищенные морковь, корень петрушки и лук, солят и варят на среднем огне 25—30 мин. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варят еще 20—25 мин, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный бульон процеживают, смешивают с предварительно замоченным в небольшом количестве холодной воды желатином, доводят до кипения и снова процеживают. Украшают рыбу ломтиками вареной моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки. Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 ч.

Фасоль отварная с зеленью

Ингредиенты

Фасоль красная – 200 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят до полуготовности. Затем добавляют 1 ст. ложку масла и специи. Готовую фасоль откидывают на дуршлаг, заправляют оставшимся маслом,

посыпают перцем, солью и крупно нарезанной зеленью петрушки.

Десерт из груш

Ингредиенты

Груши – 6 шт., миндаль молотый – 50 г, изюм без косточек – 50 г, вино фруктовое – 250 мл, сахар – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Груши моют, удаляют сердцевину и нарезают дольками. В подогретом вине растворяют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп опускают дольки груш, варят их до мягкости, затем вынимают и охлаждают.

В оставшийся сироп вливают коньяк, добавляют миндаль, промытый изюм, доводят до кипения и охлаждают. Кусочки груш кладут на блюдо, посыпают корицей и поливают приготовленным соусом.

Ужин «Золото моря»

Закуска из трески и фасоли

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, лук репчатый – 1 шт., хлеб черный – 200 г, фасоль – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, чеснок – 3 дольки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, варят в подсоленной воде до готовности, часть фасоли протирают через сито. Филе промывают, нарезают небольшими кусочками, варят в подсоленной воде и охлаждают. Лук и чеснок очищают, измельчают, пассеруют в смеси оливкового и сливочного масла и смешивают с фасолевым пюре. Добавляют оставшуюся фасоль, кусочки трески, солят, перчат и обжаривают 10—15 мин.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. На каждый ломтик намазывают приготовленную закуску.

Лосось, запеченный в горчичном соусе

Ингредиенты

Филе лосося – 600 г, лимоны – 1,5 шт., горчица зернистая – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают свежевыжатый сок 1 лимона, горчицу, мед, соль, перец. Филе промывают, нарезают порционными кусками, смазывают приготовленным соусом и оборачивают фольгой. Запекают 30—40 мин.

Готовую рыбу перекладывают на блюдо на листья шпината, украшают веточками петрушки и кружками лимона.

Артишоки с чесноком и помидорами

Ингредиенты

Артишоки – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 1 головка, бульон овощной – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Артишоки моют, снимают верхние листья. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают крупными ломтиками. Чеснок разделяют на дольки, не очищая.

В глубокую сковороду наливают масло, кладут дольки чеснока и слегка обжаривают их. После этого кладут в сковороду артишоки, вливают бульон и тушат на маленьком огне 10 мин

под крышкой. Затем добавляют помидоры, солят, перчат и тушат до готовности. Готовые артишоки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Шарлот

Ингредиенты

Коржи бисквитные – 300 г, сливки – 300 мл, сахар – 100 г, желатин – 10 г, клубника – 5-6 шт., желтки яичные – 3 шт., персики – 3 шт., банан – 1 шт.

Для украшения Сливки – 100 мл, сахар – 2 ст. ложки, вино сладкое – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Небольшую часть бисквита измельчают. Клубнику, персики и банан нарезают небольшими кубиками.

Сливки взбивают с сахаром, желтками, предварительно распущенным желатином до образования крепкой пены.

В форму кладут бисквитный корж, сверху слоями укладывают фрукты, взбитые сливки и выдерживают в прохладном месте 6-7 ч.

После этого шарлот вынимают из формы и оформляют сливками, предварительно взбитыми с сахаром и вином.

Ужин «Волшебная страна»

Салат из спаржи с семгой

Ингредиенты

Спаржа консервированная – 300 г, семга малосольная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец зеленый – 4-5 горошин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу нарезают кусочками длиной 4-5 см, семгу – тонкими ломтиками.

Лук очищают и нарезают кольцами. Оливковое масло смешивают с уксусом, солью и толченым зеленым перцем. На блюдо выкладывают ломтики семги, на них – спаржу и лук, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Отбивная из телятины

Ингредиенты

Вырезка телячья – 500 г, сухари панировочные – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, молоко – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, слегка отбивают, обсушивают салфеткой. Посыпают паприкой, солью и перцем. Яйцо взбивают с молоком, куски мяса обмакивают в полученную смесь, затем обваливают в сухарях и тертом сыре. Мясо жарят в сковороде на оливковом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Гарнир из белой фасоли

Ингредиенты

Фасоль белая – 300 г, масло кунжутное – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 2 ч. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец черный молотый, красный молотый по вкусу.

Способ приготовления Фасоль перебирают, моют, заливают водой и варят до готовности. Готовую фасоль охлаждают и протирают через сито. Добавляют соль, перец, уксус, измельченную зелень сельдерея, масло и перемешивают. Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Торт лимонный

Ингредиенты

Мука – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 80 г, желток яичный – 1 шт., мандарины – 3 шт., клубника – 5 шт.

Для крема Сахар – 80 г, мука – 70 г, молоко – 400 мл, желтки яичные – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Для желе Желатин – 12 г, ликер лимонный – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Масло взбивают с сахаром и желтком. Затем добавляют муку, замешивают эластичное тесто и делят его на 2 части. Каждую часть слегка раскатывают и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Для приготовления крема желтки взбивают с сахаром и ванилином. Затем добавляют немного муки и тщательно перемешивают. В полученную смесь вливают молоко и варят на среднем огне до загустения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Крем слегка охлаждают, добавляют коньяк. Для приготовления желе желатин разводят в горячей воде. Затем добавляют сахар и ликер. Коржи смазывают лимонным кремом, сверху украшают дольками мандаринов, клубникой и поливают желе.

Ужин «Жемчужный берег»

Салат из баклажанов с картофелем

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., баклажаны – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., масло оливковое – 150 мл, базилик – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления Картофель моют, отваривают в подсоленной воде, охлаждают, снимают кожицу и нарезают кубиками. Баклажаны моют, очищают, нарезают кубиками и выдерживают в подсоленной воде 20 мин. После этого баклажаны вынимают, дают воде полностью стечь и жарят в сковороде на оливковом масле до золотисто-коричневого цвета. Лук очищают, нарезают кольцами, обдают кипятком, чтобы избавиться от горечи. В салатнике смешивают баклажаны, картофель, лук, нарезанный полосками сладкий перец и измельченный базилик. Солят, перчат, перемешивают, дают салату настояться в течение 15 мин, после чего подают к столу.

Морская рыба в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, масло растительное – 200 г, крахмал – 100 г, белок яичный – 1 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса Сахар – 1 ст. ложка, сок мандариновый – 2 ст. ложки, уксус рисовый – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый, шафран, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Филе нарезают небольшими кусочками, солят, панируют в крахмале, обмакивают во взбитый белок и жарят на сильно разогретом растительном масле до золотистой корочки. Обжаренные кусочки рыбы промакивают бумажной салфеткой, чтобы удалить излишки масла. Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты, доводят до кипения и варят 1-2 мин, постоянно помешивая. Затем тонкой струйкой вливают предварительно разведенный крахмал и варят до загустения, постоянно помешивая. Кусочки рыбы кладут на блюдо, поливают соусом и украшают веточками петрушки и ломтиками лимона. Гарнируют рисом или свежими овощами.

Картофель, запеченный с грибами

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., грибы – 200 г, лук репчатый – 2 шт., сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень

укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, шинкуют. Очищенный картофель нарезают кубиками. Грибы перебирают, промывают, обжаривают с луком на растительном масле, затем добавляют сметану и тушат 5-10 мин. В сковороду кладут картофель, сверху выкладывают тушенные в сметане грибы, солят, перчат, запекают в духовке 10—15 мин. Готовое блюдо подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Салат фруктовый с медовым соусом

Ингредиенты

Дыня – 300 г, клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., киви – 2 шт., бананы – 2 шт., вино белое – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Из мякоти дыни специальной ложечкой вырезают шарики. Подготовленные яблоки, киви, клубнику, бананы нарезают кружочками.

В прозрачный салатник выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, киви, бананы. Сверху украшают виноградом и дынными шариками. Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают салат и подают к столу.

Ужин «Волшебное лукошко»

Салат из цуккини

Ингредиенты

Цуккини молодые – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Для соуса Киви – 2 шт., желток яичный – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, вино белое сухое – 2 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, цуккини нарезают соломкой, помидоры дольками, перец – полукольцами. Зелень шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Продукты смешивают. Для приготовления соуса из киви готовят пюре. Добавляют в него лимонный сок, оливковое масло, вино, желток, сливки, сахар, соль, перец и тщательно взбивают миксером. Приготовленным соусом заправляют нарезанные овощи. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Мясо с грибами и овощами

Ингредиенты

Мясо – 500 г, вешенки – 100 г, майонез – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и жарят на масле до золотистой корочки. Затем вливают немного воды и тушат до полуготовности.

Морковь очищают и нарезают кружками. Вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду с мясом, жарят на среднем огне в течение 10 мин. Затем добавляют соль, перец, тмин, морковь и тушат до готовности. Готовое блюдо поливают майонезом, украшают зеленым горошком, кружками яйца, веточками кинзы и петрушки.

Десерт вишневый с мороженым

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, вишня – 300 г, пудра сахарная – 6 ст. ложек, сливки – 6 ст. ложек, орехи грецкие измельченные – 6 ст. ложек, кефир – 4 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Вишню моют и удаляют косточки. Сливки, кефир, сахарную пудру и корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишни, добавляют измельченные орехи, перемешивают и подают к столу.

Ужин «Эдельвейс»

Салат андалузский

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., огурцы – 2 шт., яйца – 2 шт., редька – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают. Помидоры, огурцы, редьку моют, очищают и тонко нарезают кружками, лук очищают и нарезают полукольцами. Овощи смешивают, солят, перчат, добавляют яйца, измельченную зелень укропа, сбрызгивают уксусом и перемешивают. Готовый салат заправляют маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Котлеты из телятины с начинкой

Ингредиенты

Телятина – 700 г, шпик – 50 г, язык отварной – 50 г, шампиньоны или белые грибы – 50 г, бульон мясной – 100 мл, вино – 20 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком. После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, лимонный сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30—35 мин. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной на снятом с бульона жире. Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса, а остальную его часть подают в соуснике.

Рис, тушенный с болгарским перцем

Ингредиенты

Рис – 200 г, вода – 400 мл, перец болгарский – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают в горячей воде, откидывают на сито, после

чего рассыпают на противне тонким слоем и подсу0шивают в разогретой духовке. После этого рис поливают растительным маслом, периодически помешивая, обжаривают до золотистого цвета, охлаждают, засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 20—25 мин. За несколько минут до готовности добавляют предварительно нарезанный небольшими кусочками перец, пассерованный лук и дольки помидоров.

Все ингредиенты перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят на 35—40 мин в предварительно разогретую духовку. Готовое блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Десерт из творога и клубники

Ингредиенты

Клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 100 мл, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части. Творог смешивают со взбитыми сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику и виноград, перемешивают и ставят в холодильник на 40—50 мин. Охлажденный десерт раскладывают в креманки и украшают целыми ягодами клубники и винограда.

Ужин «Снежная страна»

Салат из белокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 1 шт., перец красный жгучий – 1 шт., масло кунжутное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус рисовый (можно яблочный) – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, глютамат натрия, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья нарезают шашечками, морковь соломкой. Овощи ошпаривают кипятком, перекладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами лук, сахар, соль, уксус, перец, глютамат натрия и тщательно перетирают. Масло разогревают и обжаривают в нем жгучий перец. Затем масло процеживают и заправляют им овощи. Готовый салат и украшают веточками петрушки.

Голубцы с мясом курицы

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, филе куриное – 300 г, рис – 200 г, жир куриный – 100 г, бульон куриный – 500 мл, морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Из кочана капусты удаляют кочерыжку, кладут его в кастрюлю с кипящим бульоном. Через 10 мин с кочана снимают листья, срезают с них толстые прожилки и оставляют остывать.

Для приготовления фарша куриное мясо и жир пропускают через мясорубку. Рис отваривают в подсоленной воде и добавляют к мясному фаршу. Массу солят и перчат. На каждый лист кладут 2-3 ст. ложки фарша и заворачивают. На сковороде разогревают растительное масло и поджаривают голубцы с обеих сторон. В кастрюлю кладут нашинкованную морковь, сладкий перец, измельченные лук и чеснок, натертые помидоры, голубцы, заливают капустным отваром и добавляют соль и перец. Емкость накрывают крышкой и тушат голубцы в течение 45 мин на маленьком огне. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью.

Закуска из креветок

Ингредиенты

Креветки очищенные свежемороженые – 200 г, рис – 100 г, чечевица – 50 г, лук-порей – 2 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт., чеснок – 2 зубчика, масло оливковое – 1 ст.

ложка, цедра лимонная тертая – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук крупно нарезают, чеснок измельчают, морковь натирают на средней терке. Масло хорошо разогревают и обжаривают в нем лук и чеснок. Затем добавляют морковь и жарят еще 3-4 мин. В овощи добавляют промытую чечевицу, вливают 100 мл воды, солят и варят до полуготовности. После этого добавляют промытый рис, вливают необходимое количество воды, добавляют цедру лимона, солят, перчат и варят 10—15 мин. Затем кладут креветки и варят 2-3 мин. Готовое блюдо украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Ананасы в карамели

Ингредиенты

Ананасы – 300 г, сахар – 150 г, масло растительное – 100 мл, белки яичные – 2 шт., мука – 3 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы нарезают ломтиками. Муку смешивают со взбитыми белками, небольшим количеством воды и тщательно перемешивают до получения густой однородной массы. В полученный кляр обмакивают ломтики ананасов и обжаривают их во фритюре. В сковороде разогревают небольшое количество масла, растапливают сахар до клейкого состояния. В сковороду кладут ломтики обжаренных ананасов и перемешивают с карамелью. Готовые ананасы перекладывают на блюдо и посыпают корицей.

Ужин «Пикник»

Салат из креветок и риса

Ингредиенты

Креветки – 200 г, рис отварной – 50 г, имбирь – 10 г, зелень петрушки и черемши – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки Бульон – 1 ст. ложка, водка рисовая – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, уксус винный – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде 3-5 мин, охлаждают, очищают от панциря и нарезают. Имбирь, петрушку и черемшу измельчают, смешивают с креветками и рисом и поливают заправкой. Для приготовления заправки смешивают указанные ингредиенты.

Рыба, жаренная на решетке

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль очищенный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями с обеих стороны. К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры нарезают кусочками, тушат на сковороде 5-6 мин, затем протирают через сито. Миндаль и изюм жарят на растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Капуста, тушенная с орехами

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, соус томатный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия и варят в подсоленной воде до полуготовности. Затем добавляют томатный соус, сахар, растительное масло, соль, орехи и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают красным перцем и измельченной зеленью петрушки.

Десерт мандариновый

Ингредиенты

Мандарины – 300 г, сметана – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок лимонный – 1 ч. ложка, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мандарины очищают, разделяют на дольки, каждую разрезают пополам. Сметану взбивают с сахаром, ванилином и лимонным соком и смешивают с мандаринами и частью орехов. Готовое блюдо посыпают оставшимися измельченными орехами.

Ужин «Русское раздолье»

Салат овощной с ветчиной

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, картофель – 5 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., свекла – 1 шт., репа – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу и репу отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы и морковь очищают и вместе с ветчиной нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень базилика, солят, перчат и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Куриные потроха, тушенные с шампиньонами

Ингредиенты

Потроха куриные – 300 г, бульон куриный – 250 мл, капуста белокочанная – 200 г, шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, масло топленое – 3 ст. ложки, соус соевый – 3 ст. ложки, вино белое – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Подготовленные куриные потроха и грибы нарезают соломкой, смешивают с вином и крахмалом и жарят до готовности в разогретом топленом масле.

В отдельной кастрюле в раскаленном растительном масле обжаривают шинкованную капусту и очищенный и измельченный лук.

Добавляют потроха с грибами, вливают бульон, соевый соус, кладут сахар и соль, тушат 3-5 мин.

Салат из белой фасоли и ветчины

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, ветчина – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Фасоль смешивают с нарезанной соломкой ветчиной. Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками 2 помидора и лук.

Затем все перемешивают, солят, перчат, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки.

Печенье с сухофруктами

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г, кефир – 100 г, курага – 100 г, изюм – 100 г, инжир сушеный – 100 г, сахар – 60 г, яйца – 3 шт., бананы – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, сода – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Бананы очищают, разминают вилкой, смешивают с пропущенными через мясорубку сухофруктами, добавляют сахар, корицу, яйца, растопленное масло, кефир, муку, соду и замешивают тесто.

Тесто кладут в холодильник на 1 ч, раскатывают в пласт толщиной 2-2,5 см, выпекают в предварительно разогретой духовке 20—30 мин. Готовый корж нарезают ромбиками.

Ужин «Звездопад»

Салат из баклажанов с базиликом

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают, нарезают соломкой, добавляют измельченный базилик (несколько листиков оставляют для украшения), растительное масло, лимонный сок, толченый чеснок и соль. После этого все перемешивают, выкладывают в салатницу, украшают листиками базилика и подают к столу.

Судак в кляре

Ингредиенты

Филе судака – 500 г, майонез – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 мл, пиво – 120 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., соус томатный – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Филе моют, нарезают небольшими ломтиками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают оливковым маслом, посыпают измельченной зеленью петрушки и базилика и оставляют на 15—20 мин.

Для приготовления кляра желтки взбивают с пивом, смешивают с мукой и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем добавляют взбитые с солью белки и еще раз перемешивают.

Маринованную рыбу обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки. Готовую рыбу складывают горкой на плоском блюде, поливают соусом, приготовленным из майонеза и томатного соуса, и украшают кружками лимона.

Фасоль зеленая тушеная

Ингредиенты

Фасоль зеленая – 300 г, сметана – 100 мл, бульон мясной – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль.

Способ приготовления Фасоль моют, нарезают кусками длиной 3-4 см, варят в подсоленной воде до готовности,

откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Лук и сельдерей мелко нарезают, жарят на сливочном масле, вливают горячий бульон и тушат 3-4 мин. Затем вливают сметану, лимонный сок, добавляют специи, соль, муку и прогревают до загустения, непрерывно помешивая. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки.

Фасоль перекладывают на блюдо и поливают приготовленным соусом.

Пирог с миндалем

Ингредиенты

Мука – 300 г, миндаль измельченный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, молоко – 250 мл, желтки яичные – 6 шт., сахар – 5 ст. ложек, масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, корица, разрыхлитель – 1 пакетик, соль.

Для крема Сметана – 200 мл, пудра сахарная – 3 ст. ложки, ванилин.

Способ приготовления С мешивают сметану, сахарную пудру, ванилин.

Желтки, молоко, сахар, топленое масло, соль и разрыхлитель взбивают в крепкую пену. Добавляют муку, замешивают тесто и делят его на 2 части. Одну часть выпекают на растительном масле, в другую добавляют миндаль, изюм и также выпекают до готовности. Коржи смазывают кремом и посыпают корицей.

Ужин «Золото скифов»

Салат из креветок и семги

Ингредиенты

Рис отварной – 250 г, креветки очищенные замороженные – 250 г, семга малосольная – 150 г, маслины без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки жарят в сковороде на растительном масле в течение 5-7 мин, солят, перчат и охлаждают. Добавляют рис, нарезанную тонкими полосками семгу, свежевыжатый лимонный сок и перемешивают.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Мясо с пряностями

Ингредиенты

Телятина – 500 г, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., сок гранатовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, трава тимьяна и розмарина – по 2 веточки, листья петрушки, шпината, базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают водой и варят на слабом огне. Сняв пену несколько раз, добавляют измельченные коренья, лавровый лист, соль.

Примерно за 30 мин до готовности добавляют тимьян, розмарин, душистый перец, шпинат и базилик.

Лук очищают, нарезают кольцами и жарят на масле до золотистого цвета.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, сверху кладут кольца лука, сбрызгивают гранатовым соком и украшают веточками петрушки. Гарнируют картофельным пюре и отварными или маринованными овощами.

Запеканка овощная

Ингредиенты

Майонез – 100 г, сметана – 100 г, картофель – 6 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают и нарезают тонкими кружками. Зеленый лук и петрушку перебирают и измельчают. В сковороде растапливают 1 ст. ложку сливочного масла и обжаривают в нем очищенный и нарезанный полукольцами репчатый лук до золотистого цвета. Форму для запекания смазывают растительным маслом и слоями укладывают картофель, морковь, репчатый лук, солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки, зеленым луком и сухарями. Сверху кладут кусочки оставшегося сливочного масла, поливают смесью из сметаны и майонеза и запекают до готовности.

Помидоры, фаршированные ветчиной и кукурузой

Ингредиенты

Ветчина – 150 г, кукуруза консервированная – 150 г, майонез – 100 г, помидоры – 10 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 3 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, добавляют кукурузу, нарезанные кубиками ветчину и огурцы, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем и украшают листиками петрушки.

Пудинг шоколадный

Ингредиенты

Сухари панировочные – 150 г, мука – 70 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 150 мл, яйца – 2 шт., какао – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, миндаль измельченный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, сода по вкусу.

Способ приготовления

Какао смешивают с панировочными сухарями, заливают сливками и оставляют на 10—15 мин. Желтки отделяют от белков, взбивают с сахаром, сливочным маслом до тех пор, пока масса не побелеет.

Отдельно взбивают белки с небольшим количеством сахара.

Затем добавляют соду, муку, набухшие сухари, коньяк, миндаль, взбитые белки и тщательно перемешивают.

Тесто перекладывают в смазанную растительным маслом форму для пудинга и готовят на паровой бане 1-1,2 ч. Пудинг подают к столу горячим с любым сладким соусом.

Ужин «Остров сокровищ»

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, кукуруза молочная маринованная – 100 г, шпинат – 100 г, сыр – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица зернистая – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, шпинат и кукурузу крупно нарезают, смешивают, солят, перчат.

Смешивают растительное масло, лимонный сок и горчицу. Полученной смесью заправляют салат и посыпают тертым сыром.

Отбивные из свинины

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 200 г, ягоды смородины красной и белой – по 100 г, масло растительное – 100 мл, ананасовый сок – 100 мл, сливки – 100 мл, яйцо – 1 шт., ананас – 0,5 шт., крахмал —

1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смородину протирают через сито, отжимают, сок нагревают и варят 15—20 мин на медленном огне. Затем добавляют сливки, ананасовый сок, сахар, соль, крахмал и варят до загустения.

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, отбивают с 2 сторон, перчат. Каждую отбивную обмакивают во взбитое яйцо и панируют в сухарях.

Жарят на разогретом масле с 2 сторон до золотистой корочки. Готовые отбивные перекладывают на блюдо, украшают кружками ананаса и поливают соусом. Гарнируют рисом или овощным пюре.

Картофель, запеченный с пряными травами

Ингредиенты

Картофель – 1 кг, лимон – 1 шт., чеснок – 1 долька, базилик, мята, шалфей, майоран – по 1 веточке, жир – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, нарезают кружками и выкладывают на смазанный жиром противень.

Когда картофель слегка подрумянится, добавляют веточки пряных трав, измельченный чеснок, поливают соком лимона, солят, перчат и запекают до готовности.

Готовый картофель посыпают измельченной зеленью

петрушки.

Крем «Ананасовый»

Ингредиенты

Ананас – 1 шт., сахар – 200 г, пудра сахарная – 200 г, сливки 30%-ной жирности – 500 мл, шоколад тертый – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананас моют, очищают, мякоть нарезают кубиками и заливают 250 мл кипяченой воды. Добавляют сахар, все перемешивают и варят на слабом огне при помешивании в течение 15—20 мин. Полученную массу протирают через сито и оставляют в прохладном месте на 2-3 ч. Сливки взбивают с сахарной пудрой, соединяют с ананасовым пюре, все тщательно перемешивают и выкладывают в форму. Крем ставят в прохладное место на 2-3 ч, перед подачей к столу украшают тертым шоколадом.

Ужин «Мечта»

Салат из сельдерея

Ингредиенты

Листья сельдерея – 6 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Листья сельдерея моют, нарезают кусочками, солят и складывают в глубокую тарелку.

Огурцы моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками. Зеленый перец чили измельчают острым ножом. Огурец, перец и листья сельдерея кладут на 20—30 мин в воду, затем дают ей стечь, выкладывают все в салатницу и поливают майонезом, смешанным с соевым соусом. Готовый салат украшают кружками яиц.

Свинина с соусом из каперсов

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса Сливки – 200 мл, бульон мясной – 200 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 3 ст. ложки, каперсы консервированные – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают водой, солят и варят на слабом огне 1-1,5 ч. Затем добавляют мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей и варят до готовности. Готовое мясо вынимают, бульон процеживают, овощи протирают через сито. В растопленном сливочном масле обжаривают муку до золотистого цвета, добавляют протертые овощи, сливки, бульон, соль, перец и варят на медленном огне до загустения. Готовый соус слегка охлаждают, добавляют уксус и каперсы.

Мясо нарезают порционными кусками, перекладывают на блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из филе курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 300 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель отварной – 2 шт., морковь отварная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и измельченной зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Десерт «Цитрусовый»

Ингредиенты

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., йогурт – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Ужин «Музыка лета»

Салат из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень кинзы или петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают и выкладывают в салатницу. Затем посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат посыпают орехами, украшают зеленью кинзы или петрушки и подают к столу.

Жаркое из свинины

Ингредиенты

Свинина – 500 г, жир – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Для соуса Вино – 100 мл, сливки – 50 мл, бульон мясной – 50 мл, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1-2 см, каждый слегка отбивают, солят, перчат, присыпают мукой и жарят на жире с двух сторон до появления золотистой корочки.

Морковь, сельдерей и лук очищают, нарезают и жарят на сливочном масле до золотистого цвета.

Для приготовления соуса оставшийся после жаренья мяса сок процеживают, добавляют вино, сливки, бульон, муку и при постоянном помешивании нагревают до загустения. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки и шпината.

В сковороду кладут обжаренные овощи, затем ломтики мяса, заливают готовым соусом и прогревают 5-10 мин.

Готовое блюдо гарнируют картофельным пюре или клецками.

Картофель, фаршированный шампиньонами

Ингредиенты

Картофель – 6-8 шт., сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша Шампиньоны маринованные – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сметана – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны мелко нарезают, смешивают с горошком, солят, перчат и заправляют сметаной.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем посыпают его перцем, сыром, кладут сверху кусочек сливочного масла. Картофель кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности. Готовое блюдо украшают веточками укропа.

Торт фруктовый

Ингредиенты

Мука – 250 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 100 г, виноград без косточек – 100 г, клубника – 50 г, яйца – 2 шт., бананы – 2 шт., персики – 1 шт., киви – 1 шт., апельсин – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, цедра лимонная – 0,5 ч. ложки, сода – 0,4 ч. ложки, ванилин.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают, виноград, бананы, персики и киви нарезают кружками, апельсин разделяют на дольки.

Яйца, сахар и сливочное масло взбивают, добавляют соду, цедру, муку, ванилин и замешивают тесто.

Форму для выпечки смазывают маслом, посыпают сухарями. Тесто делят на 2 неравные части. Большую выкладывают в подготовленную форму, разравнивают, сверху кладут фрукты, посыпают их сахарной пудрой. Оставшееся тесто натирают на крупной терке и получившейся крошкой посыпают поверх фруктов. Выпекают в духовом шкафу до готовности. Готовый торт украшают ягодами клубники.

Ужин «Мечта гурмана»

Салат французский

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., огурец – 1 шт., листья салата, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки

Майонез – 100 г, желток яичный вареный – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень сельдерея варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и мелко нарезают. Огурец натирают на средней терке, зелень кинзы и листья салата перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают майонез, оливковое масло, яичный желток, лимонный сок и тщательно перемешивают.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Зразы отбивные с кислой капустой

Ингредиенты

Говядина – 500 г, капуста кислая – 200 г, корейка свиная – 50 г, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, соус горчичный – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло топленое – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют в топленом масле до золотистого цвета.

Огурец нарезают тонкими кружками, корейку – кусочками, морковь натирают на средней терке.

Помидор моют, ошпаривают кипятком, снимают кожицу, нарезают дольками и пассеруют в 1 ст. ложке растительного масла с томатной пастой. Муку и сухари обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета.

Мясо промывают, нарезают ломтиками и отбивают с двух сторон. Затем каждый ломтик смазывают горчичным соусом, сверху кладут кружок соленого огурца, кусочек корейки, пассерованный лук, сворачивают рулетом и скрепляют

деревянной шпажкой.

Зразы жарят на оставшемся растительном масле до золотистой корочки, затем вливают немного воды, добавляют морковь, пассерованный помидор, мучную пассеровку, солят, перчат и тушат до готовности. Готовые зразы перекладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа. Гарнируют кислой капустой.

Торт шоколадный

Ингредиенты

Шоколад – 200 г, пудра сахарная – 250 г, крахмал – 150 г, масло сливочное – 150 г, миндаль очищенный – 100 г, мука – 100 г, шоколад тертый – 50 г, сливки – 200 мл, яйца – 8 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, ванилин.

Способ приготовления

Молотый миндаль, 200 г сахарной пудры, яичные желтки взбивают до получения крепкой пены.

Затем добавляют шоколад, предварительно растопленный на водяной бане, взбитые яичные белки, крахмал, муку, сливочное масло и тщательно перемешивают. Тесто кладут в форму, смазанную растительным маслом, и выпекают до готовности.

Готовый торт вынимают из формы, охлаждают и украшают сливками, взбитыми с оставшейся сахарной пудрой и ванилином, посыпают тертым шоколадом.

Ужин «Эльдорадо»

Салат с помидорами и маслинами

Ингредиенты

Салат кочанный – 300 г, помидоры черри – 300 г, сыр фета – 200 г, маслины без косточек – 200 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Салат и помидоры моют, помидоры разрезают пополам, салат крупно нарезают. Сыр фета нарезают кубиками. Все ингредиенты складывают в миску, добавляют маслины и заливают оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, солью и перцем.

Шницели с грибами

Ингредиенты

Шампиньоны – 500 г, свинина – 400 г, рис – 200 г, помидор – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 0,5 ч. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы промывают, нарезают ломтиками и тушат в сливочном масле до готовности. В конце приготовления добавляют соль.

Мясо промывают, разрезают на 2 куска, натирают каждый смесью базилика, соли и перца, жарят в сковороде на растительном масле с обеих сторон.

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде.

Готовые шницели раскладывают по тарелкам, кладут на каждый половину тушеных шампиньонов, гарнируют рисом, украшают нарезанным дольками помидором и подают к столу.

Спаржа жареная

Ингредиенты

Спаржа – 300 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления Спаржу моют, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают кусочками длиной 3-4 см. На сковороде сильно разогревают масло, всыпают душистый перец, добавляют спаржу, вливают соевый соус, тщательно перемешивают и тушат 1 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы.

Десерт ягодный

Ингредиенты

Ежевика – 200 г, малина желтая – 200 г, орехи кешью – 100 г, сахар – 100 г, желтки яичные – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды перебирают, моют и кладут в салатник.

Желтки взбивают с сахаром, сметаной, ванилином и лимонным соком до образования пышной массы. Полученным соусом поливают ягоды.

Готовый десерт посыпают измельченными орехами и охлаждают.

Ужин «Средиземноморье»

Салат из стручковой фасоли и бекона

Ингредиенты

Фасоль стручковая зеленая – 200 г, бекон – 200 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца – 4 шт., картофель – 1 шт., гранат – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают (1 желток оставляют для приготовления соуса). Картофель варят, охлаждают, очищают и вместе с беконом нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят.

Для приготовления соуса смешивают сметану, лимонный сок и горчицу.

Салат заправляют приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают зернами граната.

Индейка запеченная

Ингредиенты

Тушка индейки, ядра кедровых орехов – 200 г, сироп клюквенный – 200 мл, лимон – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, розмарин молотый – 1 ст. ложка, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сироп смешивают с лимонным соком, розмарином, солью, корицей, измельченными орехами.

Индейку моют, обсушивают и запекают в духовом шкафу до золотистой корочки. Затем периодически обмазывают клюквенным сиропом и запекают до готовности.

Готовую индейку выкладывают на блюдо и украшают кружками лимона. Гарнируют печеным картофелем.

Запеканка картофельная

Ингредиенты

Картофель – 500 г, молоко – 200 мл, сыр – 50 г, яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок —

2 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, орех мускатный молотый, соль, перец по вкусу. *Способ приготовления* Картофель моют, очищают и нарезают кружками. Противень натирают чесноком, смазывают небольшим количеством сливочного масла, кладут на него кружки картофеля, посыпают солью, перцем и заливают молоком, предварительно взбитым с яйцом. Противень ставят в духовой шкаф и запекают картофель до готовности.

После этого посыпают его тертым сыром, мускатным орехом и ставят в горячий духовой шкаф еще на 5-7 мин. Готовое блюдо украшают веточками петрушки и ломтиками лимона.

Пицца с грибами и яйцами

Ингредиенты

Тесто дрожжевое готовое – 300 г, шампиньоны свежие или маринованные – 150 г, бекон – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, паприка молотая – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают, нарезают ломтиками. Бекон и петрушку измельчают. Яйца взбивают с молоком, добавляют паприку, соль и перец. Тесто тонко раскатывают, кладут на противень. На тесто выкладывают грибы и бекон, заливают яичной смесью и ставят в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Ужин «Зимний сон»

Салат из брокколи с сыром горгонцола

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, сыр горгонцола – 50 г, сливки – 100 мл, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень сельдерея – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют и бланшируют в подсоленном кипятке в течение 5 мин, затем откидывают на дуршлаг и остужают. Сыр разминают вилкой, смешивают со сливками, солью и перцем. Полученным соусом заливают брокколи, перемешивают, посыпают салат грецкими орехами, украшают листиками сельдерея и подают к столу.

Фасоль с мясом в горшочке

Ингредиенты

Свинина нежирная – 500 г, фасоль спаржевая свежая или замороженная – 500 г, сыр – 200 г, бульон грибной – 150 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., мука – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками. Лук чистят и измельчают. Мясо, помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле 15—20 мин, затем добавляют фасоль, нарезанную кусочками длиной 4-5 см, бульон, соль и перец.

Тушат все еще 15 мин. После этого перекладывают мясо с фасолью в горшочки и заливают смесью из яйца, сметаны и муки. Посыпают сверху сыром и ставят в предварительно разогретую духовку на 5-10 мин. К столу мясо подают в горшочках.

Яйца, фаршированные кальмарами и зеленым горошком

Ингредиенты

Яйца вареные – 5-6 шт., кукуруза консервированная – 70 г, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша Кальмары – 100 г, горошек зеленый консервированный – 70 г, лук репчатый – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Кальмары моют, варят в подсоленной воде 4-5 мин, затем мелко нарезают и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком и горошком. Массу солят, перчат, добавляют желтки, измельченную зелень петрушки и укропа, майонез и тщательно перемешивают.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают кукурузой и измельченным зеленым луком.

Фрукты в коньяке

Ингредиенты

Манго – 1 шт., апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., пудра сахарная – 75 г, коньяк – 75 мл.

Способ приготовления

Фрукты очищают от кожицы. Из яблока и груши удаляют сердцевину, нарезают дольками. Банан и манго нарезают кубиками. Апельсин разделяют на дольки, очищают каждую от кожицы. Фрукты раскладывают по креманкам, поливают коньяком, посыпают сахарной пудрой, ставят на 30 мин в холодильник, после чего подают к столу.

Ужин «Прогулки по Риму»

Салат из капусты и яблок

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Все перемешивают, посыпают солью и сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают нарезанной зеленью петрушки.

Мясо с картофелем по-римски

Ингредиенты

Мясо – 500 г, картофель – 300 г, бульон мясной – 200 мл, ветчина – 200 г, сухари панировочные – 100 г, вино красное – 200 мл, сливки – 50 мл, масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, шалфей, розмарин – по 0,5 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками, слегка отбивают, солят, перчат. Ветчину нарезают тонкими ломтиками. Каждый кусок мяса скрепляют тонкой деревянной палочкой с ломтиком ветчины, веточкой розмарина и шалфея.

Каждую порцию панируют в сухарях и жарят на оливковом масле до золотистой корочки. Затем вливают бульон, красное вино, тушат 5-7 мин, после чего добавляют муку, соль, перец и тушат до тех пор, пока соус не загустеет.

Картофель очищают, солят, перчат, смазывают оливковым маслом и запекают в фольге до готовности. После этого каждый клубень разрезают на 2 части, делают в каждой небольшое углубление и сбрызгивают сливками.

Картофель и мясо перекладывают на плоское блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Бланманже «Миндальное»

Ингредиенты

Молоко – 1,5 л, миндаль сладкий измельченный – 300 г, миндаль горький измельченный – 50 г, сахар – 200 г, пудра сахарная – 100 г, желатин – 20 г, вода кипяченая – 600 мл.

Способ приготовления

Сладкий и горький миндаль смешивают, добавляют немного молока и сахар. Оставшееся молоко подогревают до 50—60 °С,

вливают в миндальную массу и оставляют на 1 ч. Желатин заливают теплой кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют оставшееся количество воды, тщательно перемешивают.

Желатиновую смесь выливают в молочно-миндальную массу, перемешивают, процеживают. Затем, помешивая, нагревают на слабом огне в течение 5-10 мин. Готовое бланманже выкладывают в форму и помещают в прохладное место на 3-4 ч. Перед подачей к столу десерт посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Карнавал»

Салат из красной фасоли со сладким перцем

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сметана – 3 ст. ложки, кетчуп – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Фасоль замачивают в холодной воде на несколько часов, варят до готовности и откидывают на сито. Затем фасоль тушат с маслом в течение 5-10 мин, добавляют кетчуп, толченый чеснок, натертый на мелкой терке лук, мелко нарезанный болгарский перец, солят и перчат. Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Свинина, запеченная в клюквенном соусе

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сок клюквенный – 150 г, сок лимонный свежевыжатый – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, имбирь сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец черный молотый и красный молотый.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками, солят, перчат, посыпают розмарином, имбирем, добавляют измельченный чеснок, сбрызгивают лимонным соком и маринуют 15—20 мин. После этого куски свинины обжаривают в оливковом масле до образования золотистой корочки.

Обжаренные куски свинины перекладывают в форму для выпечки, вливают клюквенный сок, немного воды, добавляют лавровый лист, мелко нарезанный лук, сахар, солят, перчат и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое мясо перекладывают на блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнируют овощами или рисом.

Рулеты из омлета

Ингредиенты

Сыр тертый – 50 г, молоко – 100 мл, яйца – 4 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень шпината, петрушки и укропа – по 0,5 пучка, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с молоком, солью, мукой и специями до образования пышной массы и жарят на сливочном масле с двух сторон до золотистой корочки. Сыр смешивают с измельченной зеленью укропа и шпината и заправляют сметаной. Готовый омлет разрезают на небольшие прямоугольники, на каждый кладут начинку и сворачивают рулетом. Рулеты перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки.

Десерт ванильный

Ингредиенты

Творог – 200 г, пудра сахарная – 80 г, сливки – 200 мл, молоко – 200 мл, желтки яичные – 4 шт., желатин – 1 ст. ложка, ванилин.

Способ приготовления Желатин разводят в небольшом количестве воды. Желтки взбивают с сахарной пудрой, вливают горячее молоко и нагревают на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Затем добавляют ванилин, разведенный желатин и взбивают до получения однородной массы. Творог протирают через сито, смешивают с ванильной массой и взбитыми сливками. Все перемешивают и охлаждают.

Ужин «Лесная сказка»

Салат из белой фасоли

Ингредиенты

Фасоль белая – 200 г, морковь – 1 шт., маслины без косточек – 5-6 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, заливают холодной водой и оставляют на 2 ч. Затем ее варят в подсоленной воде до готовности.

Лук нарезают тонкими полукольцами. Морковь очищают, моют, натирают на средней терке. Овощи солят, посыпают сахаром, сбрызгивают уксусом, слегка перетирают и оставляют на 10—15 мин. Фасоль, лук и морковь смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и шпината, мелко нарезанные маслины и перемешивают с оливковым маслом.

Сельдерей в сливочном соусе

Ингредиенты

Стебли сельдерея – 300 г, лимон – 1 шт., сливки – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, перец зеленый – 5 горошин, зелень сельдерея – 1 веточка, соль.

Способ приготовления

Сельдерей нарезают кусочками и бланшируют в подсоленной воде 7-10 мин. Чеснок измельчают и пассеруют вместе с мукой в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют сливки, толченый зеленый перец и готовят до загустения.

Готовый сельдерей выкладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком, поливают сливочным соусом, украшают кружочками лимона и листиками зелени и подают к столу.